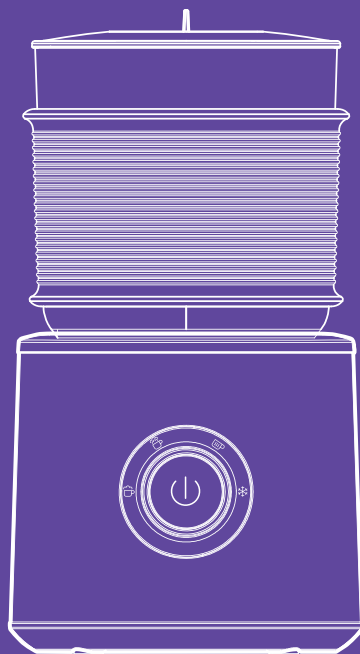


**Сегодня  
будет пенная  
вечеринка!**



**Капучинатор  
КТ-7248**

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 .....	8
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок .....	9
Технические характеристики .....	10
Меры предосторожности.....	11
Другие товары Kitfort.....	13

## Общие сведения

Капучинатор КТ-7248 — это устройство для приготовления молочной пенки, используемой для напитков на базе эспрессо: капучино, латте и латте макиато. Прибор работает в четырех режимах: плотная пенка с нагревом, воздушная пенка с нагревом, смешивание с подогревом и вспенивание без нагрева.

Капучинатор автоматически отключается, когда процесс вспенивания или смешивания выполнен. В комплекте 2 насадки: для вспенивания и смешивания.

Вращение насадки в капучинаторе производится по принципу магнитной мешалки. Если вы в детстве проводили эксперимент, в котором магнитом двигали железные предметы через лист бумаги, то вам наверняка будет понятно, как работает магнитная мешалка.

В моторном блоке под платформой электромотором вращается магнит, который создает вращающееся 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 питчер нужным количеством молока и нажать на кнопку. Через несколько минут холодная или горячая молочная пена готова. Так же в капучинаторе можно подогреть молоко.

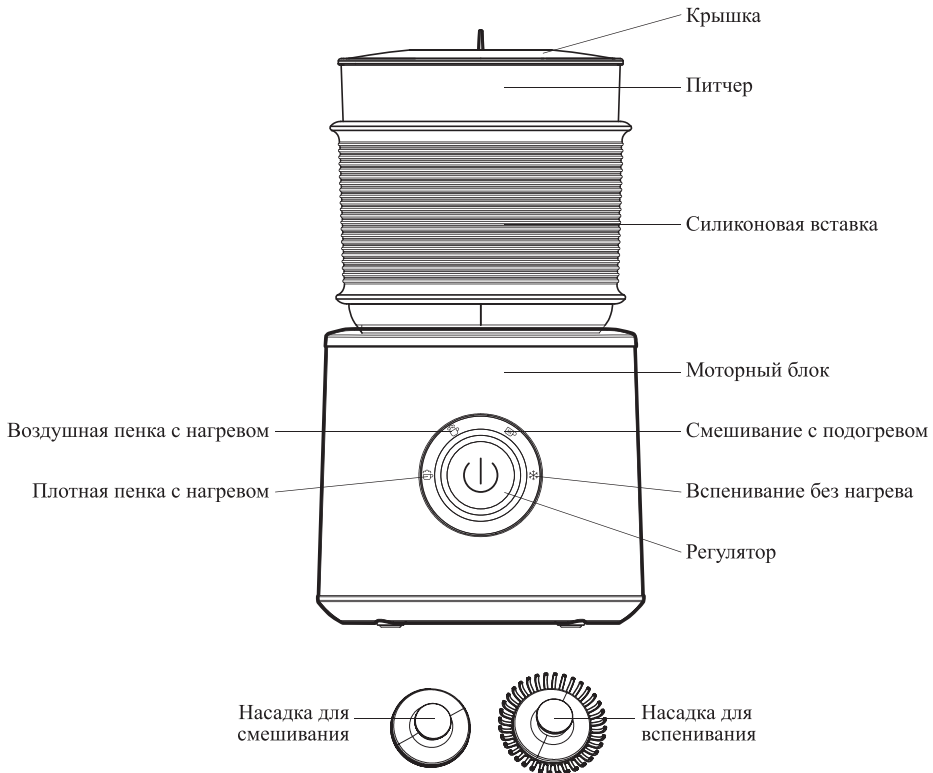
## Комплектация

1. Капучинатор — 1 шт.
  - Крышка с уплотнительным кольцом — 1 шт.
  - Питчер с силиконовой вставкой — 1 шт.
  - Моторный блок — 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.\*

\*опционально



## Устройство капучинатора



Внутри моторного блока находится нагреваемая поверхность и переключатель безопасности. При установке питчера на моторный блок переключатель безопасности нажимается и капучинатор можно включить.

**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 молоко не выше нижней максимальной отметки. Не добавляйте молоко меньше минимальной отметки в любом из режимов.

Стенки питчера будут горячими после смешивания или вспенивания с подогревом из-за особенности конструкции устройства, поэтому берите питчер за **силиконовую вставку**, чтобы не обжечься.

Поворачивайте **регулятор**, чтобы выбрать режим работы. Чтобы включить капучинатор, нажмите на регулятор. Капучинатор отключается автоматически по завершении приготовления. Чтобы прервать приготовление в любой момент, нажмите на регулятор.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Достаньте капучинатор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите моторный блок мягкой тканью. Вымойте питчер, крышку и насадки в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды и тщательно высушите.

Установите моторный блок на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность на расстояние не менее 10 см от края стола.








### Использование

1. Рекомендации по приготовлению и выбору режима приведены в таблице ниже.
2. Установите одну из насадок на ось внутри питчера.
3. Налейте молоко в питчер.

**Примечание.** Внутри питчера есть одна минимальная и две максимальных отметки. При приготовлении горячего молока не превышайте верхнюю максимальную отметку (500 мл), при приготовлении молочной пенки — нижнюю максимальную отметку (250 мл). Не добавляйте молоко ниже минимальной отметки (100 мл).

4. Закройте питчер крышкой.
5. Подключите моторный блок к сети.
6. Установите питчер на моторный блок.
7. Поворачивайте регулятор, чтобы выбрать нужный вам режим. Загорится индикатор выбранного режима.
8. Нажмите на регулятор, чтобы запустить работу капучинатора в выбранном режиме. Индикатор выбранного режима будет мигать.
9. После завершения приготовления устройство автоматически выключится.
10. Чтобы отключить капучинатор раньше, нажмите на регулятор.
11. После приготовления отключите прибор от сети и перелейте молочную пену или молоко в чашку, а питчер, крышку и насадку вымойте в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды.

**Внимание!** После каждого цикла работы капучинатора необходимо сделать перерыв на 3 минуты для охлаждения мотора устройства.

Насадка	Режим	Индикатор	Получаемый продукт	Минимальный объем, мл	Максимальный объем, мл
	Плотная пенка с нагревом		Плотная горячая молочная пенка для капучино и латте-арта	100	250
	Воздушная пенка с нагревом		Воздушная горячая пенка для капучино	100	250
	Смешивание с подогревом		Горячее молоко	100	500
	Вспенивание без нагрева		Холодная пенка 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.

Также для получения густой и устойчивой пены, необходимо использовать цельное молоко (жирностью более 3%) температурой 4–10 °С.

Холодное молоко взбивается лучше, чем горячее. Горячее молоко (больше 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.

Не наливайте молоко до самой отметки «МАКС»: тогда венчик лучше захватывает воздух, и молоко лучше вспенивается.

Если молоко плохо вспенилось, повторите вспенивание еще раз, выбрав режим «Вспенивание без нагрева».

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-х сантиметров, а все остальное место в стакане должны занимать равномерно смешанные молоко и эспрессо. Для латте молоко не столько взбивается, сколько прогревается до температуры 60 °С, что при смешивании с эспрессо дает температуру готового напитка до 70 °С. Для приготовления латте нужно самостоятельно контролировать работу капучинатора, чтобы получить незначительный объем пены, которая поднимается вверх напитка в процессе вспенивания.

Для *капучино* соотношение молока и кофе — 2:1, но вместо молока тут используется в основном молочная пена, поэтому самого молока в капучино совсем немного. Объем классической порции капучино обычно не превышает 180 мл. Для капучино молоко именно взбивается, в зависимости от типа приготовления создается или глянцева и эластичная, или плотная и сухая пена.

*Латте макиато* — это слоистый латте. Слоистые напитки или градиенты выглядят красиво. Сделать такой напиток очень легко при помощи капучинатора КТ-7248. Для одной порции вам понадобится:

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

Налейте молоко в питчер с насадкой для смешивания 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 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 налива эспрессо.

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

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

## Чистка и обслуживание

Протирайте моторный блок капучинатора сухой или слегка влажной мягкой тканью. Не помещайте моторный блок капучинатора в воду или под струю воды, не допускайте попадания капель или брызг воды в область панели управления, внутрь моторного блока, на нагреваемую поверхность и переключатель безопасности, а также на шнур питания.

Насадки, крышку и питчер можно мыть под струей воды. Мойте их средством для мытья посуды, затем ополосните водой и просушите. Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства во избежание повреждения внутренних стенок питчера, крышки или насадки. Не используйте для мытья посудомоечную машину. После очистки тщательно просушите все части устройства.

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 очистите капучинатор, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и просушите. Уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли и грязи.

## 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 остынет
Капучинатор сломался из-за попадания воды в моторный блок, область панели управления или шнур питания	Обратитесь в сервисный центр

### 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 «МИН»
Установлена не та насадка	Установите насадку для вспенивания



### Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Не установлена насадка	Плотно установите насадку для смешивания на ось
Слишком мало молока	Налейте молоко выше отметки «МИН»
Перед использованием капучинатор был загрязнен	Мойте капучинатор после каждого использования

### Молоко выливается

Возможная причина	Решение
Молоко налито выше отметки «МАКС»	Наливайте молоко, не превышая отметку «МАКС». Для каждого режима указана своя отметка «МАКС»
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 [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 500–600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Общая емкость: 800 мл
5. Рабочая емкость: 100–500 мл
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 135 × 135 × 229 мм
8. Размер упаковки: 208 × 188 × 254 мм
9. Вес нетто: 1,1 кг
10. Вес брутто: 1,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд.  
Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте 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.

Выход прибора из строя из-за добавления твердых или вязких ингредиентов 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 «МИН» и не превышайте отметку «МАКС» 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 жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. После использования не дотрагивайтесь до нагреваемой поверхности внутри моторного блока, когда питчер не установлен.
22. Между использованиями делайте перерыв не менее 3 минут, чтобы избежать перегрева устройства.



## 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!

[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87