



лее 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 питчера из-за использования абразивных моющих средств и жестких губок не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

- Изделие 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.
- Используйте питчер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Ненецелевое использование изделия будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
- Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться питчером только под контролем лиц, ответственных за их безопасность. Не позволяйте детям играть с питчером.
- Контролируйте использование питчера, когда рядом находятся дети или домашние животные.
- Не допускайте падения питчера и не подвергайте его ударам.
- Храните питчер в недоступных для детей местах.
- Не используйте питчер на индукционной плите, в духовке и в микроволновой печи. Не рекомендуется использовать питчер на газовой плите и открытом огне во избежание появления пятен и ухудшения внешнего вида изделия.
- Во избежание повреждения внутреннего покрытия питчера не используйте питчер для взбивания пенки с помощью ручного венчика. Страйтесь не поцарапать питчер, когда достаете пенку ложкой.
- Корпус питчера может сильно нагреваться во время приготовления пенки. Будьте осторожны, возможен риск получения ожога.
- Лица, нечувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании питчера.

Если у вас возникли вопросы или трудности при использовании нашей техники, просто позвоните нам или напишите — мы все решим!

8-800-775-56-87

info@kitfort.ru

Комплектация

- Питчер — 1 шт.
- Руководство по эксплуатации — 1 шт.
- Коллекционный магнит — 1 шт.*

*официально

Подготовка к работе и использование

Питчер — специальная емкость для взбивания молока для капучино и латте, железные стенки которой позволяют чувствовать температуру молока, что важно для процесса приготовления (если перегреть молоко, оно не будет взбиваться, даже если остынет). Вы также можете использовать питчер в качестве молочника или кувшина для других напитков.

Перед тем, как использовать питчер в первый раз, удалите упаковочные материалы. Вымойте питчер в теплой воде с неабразивным моющим средством, используя мягкую губку. Питчер готов к использованию.

Взбивание молока в питчере с помощью стимера

Процесс приготовления молочной пенки в питчере при помощи стимера рожко-вой кофеварки потребует от вас некоторой сноровки. В первый раз пена может не получиться. Возьмите новую порцию молока и попробуйте еще раз. Не пытайтесь взбить повторно горячее молоко: оно перегреется, и пена не получится.

- Налейте в питчер 120–180 мл молока температурой 4–6 °C. Этого количества молока будет достаточно для одной порции капучино.

лактозы плохо вспениваются. Сладкое молоко будет взбиваться хуже, чем несладкое.

- Прогрейте стимер и поставьте под стимер питчер с молоком. Опустите стимер в молоко на глубину 1–2 см.

Только после этого включайте подачу пара. Если сначала включить подачу пара, а потом опускать стимер в молоко, полетят брызги.

- Держите стимер так, чтобы кончик стимера буквально на 1 мм был погружен в молоко. Держать стимер следует под углом. Поток горячего пара из стимера должен создавать воронку в питчере, тогда пена начнет подниматься.

- После начала подачи пара медленно опускайте питчер с молоком так, чтобы стимер приближался к поверх-



ности молока. При некотором положении стимера струя пара будет захватывать воздух и вдувать его в молоко, начнет образовываться пена. При этом вы будете слышать характерный звук, можете ориентироваться на него, т.к. по мере образования пены она скроет стимер, и вы не будете видеть границу раздела пена-жидкость. Если опустить стимер слишком низко в питчер, пена взбиваться не будет, молоко будет только подогреваться.

Примечание. Если нагреть молоко выше 70 °C, то оно больше не будет взбиваться, даже если его остыдить. В случае перегрева свойства молока и его вкус изменятся. Идеальной температурой считается 50–60 °C.

5. В процессе всепенивания передвигайте питчер, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижмите ладонь к питчеру, чтобы ощущать температуру молока. Если питчер начинает становиться горячим и слегка обжигает руку, вы достигли максимальной температуры, допустимой для взбивания. Выключите подачу пара и прекратите взбивание, иначе пена начнет опадать.
- Примечание.** После взбивания пены может получиться так, что молоко еще холодное, но уже взбито. Тогда опу-

стите стимер глубже в молоко и, уже не взбивая, нагрейте молоко. Если продолжить взбивать молоко, то пена может перелиться через край либо испортиться и стать неприятной на вкус.

6. По окончании приготовления сначала выключите подачу пара и только потом достаньте стимер из питчера. Если сделать наоборот, то при вынимании стимера в пену попадут крупные пузыри воздуха.
7. Для однородной структуры взболтайте пену несколькими круговыми движениями, поставив питчер на стол. Затем несколько раз несильно постучите дном питчера о стол, чтобы крупные пузырьки воздуха всплыли наверх и лопнули.
8. Перелейте пену в чашку сразу после приготовления, иначе текстура пены разрушится. Если вы предпочитаете густую пену или делаете 3D латте-арт, ее следует выложить ложкой.



Примечание. Капучино подается сразу после приготовления. Если подать его с опозданием, произойдет расслоение жидкости и пены, и напиток потеряет свое очарование и вкус.

Чистка, обслуживание, уход и хранение

Мойте питчер сразу после использования в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды, не допуская засыхания остатков жидкости на поверхности. Таким образом, для очистки потребуется меньше усилий, и внешний вид питчера сохранится надолго. В случае, если вымыть питчер сразу не получается, рекомендуется замочить его в теплом мыльном растворе до момента очистки. Не используйте для мытья питчера посудомоечную машину. Не используйте жесткие губки и абразивные моющие средства во избежания повреждения поверхности питчера.

Храните питчер в сухом и прохладном, хорошо проветриваемом месте, недоступ-

ном для детей. На длительное хранение уберите питчер в коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Молоко не всепенивается

Возможная причина	Решение
Молоко перегрелося или оно не подходит для взбивания	Используйте молоко согласно советам в главе «Подготовка к работе и использование»

Молоко пригорает

Возможная причина	Решение
Мало молока	Наполните питчер на 120–180 мл

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Емкость: 350 мл
2. Материал: нержавеющая сталь
3. Размер устройства: 115 × 81 × 85 мм
4. Размер упаковки: 100 × 100 × 90 мм
5. Вес нетто: 0,15 кг
6. Вес брутто: 0,23 кг

Срок службы: 2 года. Срок гарантии: 1 год. Товар сертифицирован:

Производитель: Цзянмэнь БНГ Илектрикл Эпланс МФГ Ко., Лтд. Лянганьмэй, Яшань Вилдэж, Сыцзян Таун, Синъхуэй Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трайд». 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-Трайд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литер 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

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 наибо-