

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 питчеров 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.

1. Изделия предназначены для использования в бытовых условиях и могут применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте питчеры только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование изделий будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться питчерами только под контролем лиц, ответственных за их безопасность. Не позволяйте детям играть с питчерами.
4. Контролируйте использование питчеров, когда рядом находятся дети или домашние животные.
5. Не допускайте падения питчеров и не подвергайте их ударами.
6. Храните питчеры в недоступных для детей местах.
7. Не используйте питчеры на индукционной плите, в духовке и в микроволновой печи. Не рекомендуется использовать питчеры на газовой плите и открытом огне во избежание появления пятен и ухудшения внешнего вида изделий.
8. Во избежание повреждения внутреннего покрытия питчеров не используйте их для взбивания пенки с помощью ручного венчика. Старайтесь не поцарапать питчеры, когда достаете пенку ложкой.
9. Корпус питчеров может сильно нагреваться во время приготовления пенки. Будьте осторожны, возможен риск получения ожога.
10. Лица, нечувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании питчерами.

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

IM-2



Комплектация

1. Малый питчер — 1 шт.
2. Большой питчер — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально



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. В набор входят малый питчер емкостью 300 мл и большой питчер на 450 мл.

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

Взбивание молока в питчере с помощью стимера

Процесс приготовления молочной пенки в питчере при помощи стимера рожковой 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

1. Возьмите питчер подходящего размера и налейте в него молоко температурой 4–6 °C на 1/3 емкости или наполовину. Малый питчер рассчитан на приготовление одной порции пенки, большой — на двойную порцию.

Примечания. Холодное молоко взбивается лучше, чем теплое.

Чтобы получить густую пену, необходимо использовать молоко с высоким содержанием белка. Его пищевую ценность обычно указывают на упаковках, и плотная пенка получается при концентрации протеина более 2,5 г на 100 г жидкости. Гомогенизированное жирное молоко взбивается хуже, чем обычное жирное. Домашнее молоко практически не взбивается из-за вы-

сокой жирности. Овсяное или кокосовое молоко может взбиваться чуть хуже, чем обычное молоко. Молоко 1,5% жирности и молоко из сои без лактозы плохо вспениваются. Сладкое молоко будет взбиваться хуже, чем несладкое.

2. 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.
3. 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 пит-



4. После начала подачи пара медленно опускайте питчер с молоком так, чтобы стимер приближался к поверхности 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 °С, то оно больше не будет взбиваться, даже если его охладить. В случае перегрева свойства молока и его вкус изменятся. Идеальной температурой считается 50–60 °С.

5. В процессе вспенивания передвигайте питчер, чтобы пар не нагревал молоко в одном месте. Прижимайте ладонь к питчеру, чтобы ощущать температуру молока. Если питчер начинает становиться горячим и слегка обжигать 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 опустите 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 latte-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 питчеры сразу после использования в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды, не допуская засыхания остатков жидкости на поверхности. Таким образом, для очистки потребуются меньше усилий, и внешний вид питчеров сохранится надолго. В случае, если вымыть питчеры сразу не получается, рекомендуется замочить их в теплом мыльном растворе до момента очистки. Не используйте для мытья питчеров посудомоечную машину. Не используйте жесткие губки и абразивные моющие средства во избежание повреждения поверхности питчеров.

Храните питчеры в сухом и прохладном, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей. На длительное хранение уберите питчеры в коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Молоко не вспенивается

Возможная причина	Решение
Молоко перегрелось 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 1/3 емкости или наполовину

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, расположенную 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 малого питчера: 300 мл | 6. Размер упаковки: 180 × 85 × 106 мм |
| 2. Емкость большого питчера: 450 мл | 7. Вес нетто: 0,17 кг |
| 3. Материал: нержавеющая сталь | 8. Вес брутто: 0,25 кг |
| 4. Размер малого питчера: 105 × 72 × 75 мм | |
| 5. Размер большого питчера: 120 × 78 × 101 мм | Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год |



Товар сертифицирован:

Производитель: Цзяньмэнь БНГ Илектрикэл Эплаенс МФГ. Ко., Лтд. Лянганьмэй, Яшань Виллидж, Сычань Таун, Синьхуэй Дистрикт, Цзяньмэнь 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