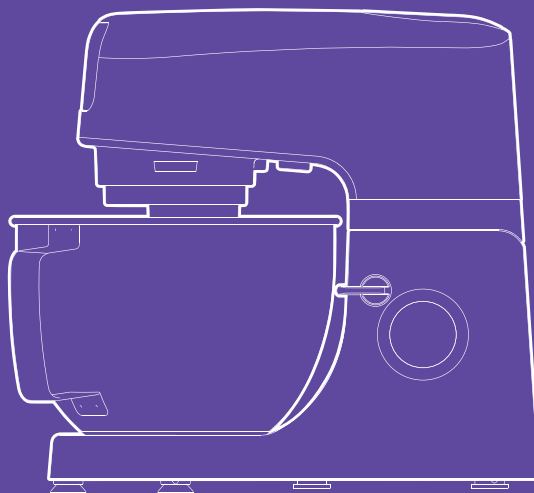


**Сделаю
любимые
блюда за тебя!**



**Цельнометаллический
планетарный миксер «4 в 1»
КТ-3423**

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	5
Устройство цельнометаллического планетарного миксера	6
Подготовка к работе и использование	7
Рецепты	16
Чистка и обслуживание	19
Уход и хранение	20
Устранение неполадок	20
Технические характеристики	22
Меры предосторожности	23

Общие сведения

Цельнометаллический планетарный миксер КТ-3423 поможет вам смешать ингредиенты, взбить яичный белок или сливки, приготовить картофельное пюре, соус, крем, мусс, замесить жидкое тесто для блинов и крутое для пельменей и пирогов.

Вместе с миксером идут мясорубка, блендер и овощерезка.

В комплект к мясорубке входят 3 решетки для изготовления фарша, специальные насадки для колбас и кеббе, насадка для выдавливания форменных изделий из теста и насадка для печенья. Толкатель мясорубки сделан в виде контейнера с крышкой, в котором удобно хранить все насадки и решетки.

Блендер идеально подходит для смешивания фруктовых и фитнес-напитков, приготовления смузи, протеиновых смесей, молочных коктейлей, супов-пюре, соусов и детского питания. В комплекте блендера идет вместительная чаша с мерной шкалой емкостью 1,5 литра, в крышке которой есть отверстие, закрываемое колпачком, для добавления ингредиентов непосредственно во время работы. Колпачок отверстия для пополнения может использоваться как мерный стакан. Чаша блендера выполнена из стекла.

Тщательное смешивание

Миксер оснащен планетарной системой смешивания: во время работы насадка вращается вокруг своей оси и одновременно движется по окружности по внутреннему объему чаши, обеспечивая идеальное качество смешивания и ровную консистенцию без комков. Надежный двигатель позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей. Встроенный вентилятор принудительно охлаждает двигатель потоком воздуха, так что он не перегреется при работе на высоких скоростях или при замешивании крутого теста. Прорезиненные ножки с присосками прочно фиксируют миксер на столе.

Надежное автоматическое управление

Миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и включить прибор.

Миксер позволяет плавно регулировать скорость от минимума до максимума. При включении миксера скорость вращения увеличивается постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. У прибора 8 скоростей, скорости можно установить от минимальной до максимальной.

Вместительная чаша с крышкой

Миксер оснащен чашей емкостью 4,3 литра. Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. У чаши есть ручка, за которую удобно держаться. В корпусе моторного блока есть небольшая лампа, которая подсвечивает внутреннюю часть чаши — это помогает следить за нужной консистенцией смешиваемых продуктов.

Чаша закрепляется на базе и укомплектована защитной крышкой с отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. А через отверстие можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

В комплекте идут венчик для взбивания, насадка для смешивания и приготовления пюре, крюк для замеса крутого теста, а также силиконовая насадка для смешивания.

Система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически выключится, если откинуть моторный блок. Если при этом регулятор скорости установлен на какой-либо скорости, то при возвращении моторного блока в исходное положение мотор не включится, а для включения придется снова выставить скорость. В закрытом и откинутом положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатии на рычаг откидывания моторного блока.

Комплектация

1. Моторный блок — 1 шт.
 2. Заглушка 1 — 1 шт.
 3. Заглушка 2 — 1 шт.
 4. Чаша миксера — 1 шт.
 5. Крышка чаши миксера — 1 шт.
 6. Венчик для взбивания — 2 шт.
 7. Насадка для смешивания — 1 шт.
 8. Крюк для замеса теста — 1 шт.
 9. Силиконовая насадка для смешивания — 1 шт.
 10. Мясорубка:
 - Крышка толкателя мясорубки — 1 шт.
 - Толкатель мясорубки — 1 шт.
 - Загрузочный блок — 1 шт.
 - Загрузочный лоток — 1 шт.
 - Решетка с крупными отверстиями — 1 шт.
 - Решетка со средними отверстиями — 1 шт.
 - Решетка с мелкими отверстиями — 1 шт.
 - Шнек — 1 шт.
 - Нож — 1 шт.
 - Кольцевая гайка — 1 шт.
 - Насадка для печенья — 1 шт.
 - Насадка для выдавливания форменных изделий из теста — 1 шт.
 - Насадка для колбас — 1 шт.
 - Крышка насадки для колбас — 1 шт.
 - Насадка для кеббе — 1 шт.
 - Крышка насадки для кеббе — 1 шт.
 11. Блендер:
 - Чаша блендера — 1 шт.
 - Крышка блендера с мерным колпачком — 1 шт.
 - Ножевой блок с силиконовым кольцом — 1 шт.
 12. Насадка-овощерезка:
 - ножевой блок с толкателем, крышкой и фиксатором — 1 шт.
 - насадка-терка — 5 шт.
 13. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 12. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально.

Устройство цельнометаллического планетарного миксера



Насадки миксера

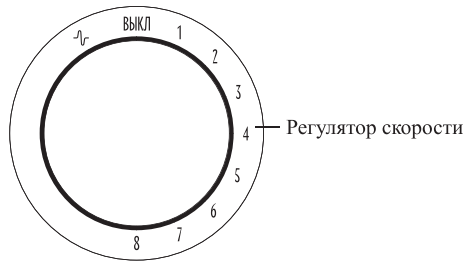
Венчик для взбивания. Подходит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста.

Крюк. Подходит для замешивания густого теста.

Насадка для смешивания. Подходит для смешивания негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей, теста для тортов или блинов.

Силиконовая насадка для смешивания. Подходит для смешивания масла или крема.

Панель управления



С помощью регулятора скорости можно установить скорость от минимальной до максимальной и включить импульсный режим. Для начала работы миксера выберете нужную скорость, поворачивая регулятор скорости по часовой или против часовой стрелки. Поворот регулятора против часовой стрелки включает импульсный режим работы. В импульсном режиме скорость равно максимальной скорости прибора.

Про ножи

У ножей в блендерах острота лезвий отличается от остроты лезвий бритв и кухонных ножей. В блендере ножи рубят продукты. Измельчение продукта в блендерах происходит из-за большой скорости вращения ножей и тупой кромки лезвия. Поэтому ножи блендера не должны быть заточены до остроты кухонных ножей и бритвы — это не повлияет на эффективность смешивания или измельчения. На эффективность работы блендера влияет форма ножей, как они расположены в чаше, скорость вращения, а также форма чаши.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и наклейки. Затем вымойте все части миксера кроме моторного блока и вытрите насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой тканью.

Внимание! Максимальное время работы прибора — 30 минут. После истечения этого интервала дайте мотору остыть в течение 15 минут.

Сборка миксера и установка насадок

Установка чаши. Для установки чаши поставьте ее на базу так, чтобы выступы на чаше совпали с пазами на базе. Затем поверните чашу по часовой стрелке до упора.

Для снятия чаши поверните ее против часовой стрелки до упора и поднимите вверх.

Установка насадок миксера (крюк, насадки для смешивания, венчик). Наденьте насадку на шпиндель, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке, затем слегка надавите на насадку и поверните ее против часовой стрелки для фиксации. Для снятия насадки нажмите и приподнимите ее вверх, затем поверните ее по часовой стрелке и снимите.

Крышка чаши предотвращает вылет брызг при работе миксера. Перед установкой крышки установите чашу в миксер, подсоедините к миксеру насадку. Сориентируйте крышку на моторный блок, расположив ее так, чтобы загрузочное отверстие было спереди, а затем опустите моторный блок с крышкой на чашу. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе работы.

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу, а также для добавления ингредиентов, вначале следует откинуть моторный блок. Если миксер работает, выключите его, переведя регулятор скорости в положение «Выкл». Переведите рычаг откидывания моторного блока вверх и, удерживая его, откиньте моторный блок вверх. Для возвращения моторного блока в исходное положение также переведите рычаг откидывания моторного блока вверх и, удерживая его, опустите моторный блок вниз.

Внимание!

- Выключите миксер перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки чаши, а также перед откидыванием моторного блока. При работающем миксере запрещается направлять в чашу лопатку или другие твердые предметы.
- Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то перед включением необходимо вернуть регулятор скорости в положение «Выкл». Затем можно включать миксер и выставлять нужную скорость работы.

Использование миксера

1. Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для откидывания моторного блока.
2. Убедитесь, что регулятор скорости установлен на отметке «Выкл». Если он указывает на другое значение, переведите его в положение «Выкл».
3. Откиньте моторный блок, вы услышите характерный щелчок, когда моторный блок полностью поднимется.



Переведите рычаг откидывания моторного блока вверх

4. Установите на шпиндель одну из насадок. Для этого вставьте ось насадки в паз и поверните против часовой стрелки до упора.


5. Установите чашу на моторный блок, поворачивая ее против часовой стрелки до упора.
6. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Не загружайте чашу до краев. Обратите внимание, что максимальное количество ингредиентов не должно превышать 2/3 емкости чаши. При взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое или даже вчетверо. Также сильные нагрузки с густыми консистенциями могут вывести миксер из строя.
7. Опустите моторный блок, вы услышите характерный щелчок, когда моторный блок опустится до конца. При необходимости закройте чашу крышкой. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке чаши.



8. Чтобы миксер начал работу, поверните регулятор скорости по часовой стрелке и установите нужную скорость.
9. Для выключения миксера поверните регулятор скорости в положение «Выкл».
Внимание! Не перегружайте миксер во избежание поломок и неисправностей!

Использование блендера

Для сборки и включения блендера проделайте следующие действия:

1. Снимите заглушку 1 с верхней части моторного блока миксера, повернув ее по часовой стрелке в сторону открытого замка .
2. Вставьте блок ножей с силиконовым кольцом в основание блока ножей.
3. Вкрутите собранный блок ножей в чашу блендера против часовой стрелки до упора.

Примечание. Если блок ножей будет вкручен не до упора, возможно вытекание продуктов.

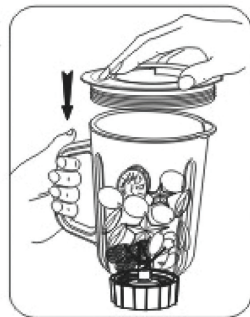


4. Положите продукты в чашу блендера.

Примечание. Порежьте на кусочки крупные фрукты или овощи, удалите косточки.



5. Закройте чашу крышкой.



6. Через отверстие в крышке влейте воду или молоко.
Примечание. Не заполняйте чашу выше отметки 1,5 л. Минимальный уровень для заполнения — 250 мл.



7. Вставьте колпачок в направляющие крышки.
8. Поместите чашу на моторный блок, вставив ее в направляющие на моторном блоке. Ручка чаша должна смотреть на вас, поверните установленную чашу против часовой стрелки в сторону закрытого замка (🔒) до упора.

9. Подключите прибор к сети электропитания.
Примечание. Блендер не начнет работать, если чаша установлена неправильно на моторном блоке.

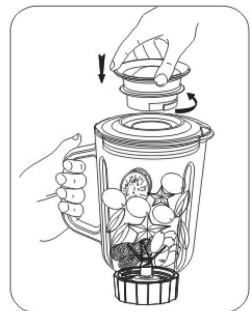
10. Для включения прибора поверните регулятор скорости по часовой стрелке и установите нужную скорость. Блендер начнет работу.

11. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты через отверстие в крышке, сняв колпачок.

12. Для выключения прибора поверните регулятор скорости в положение «Выкл».

13. После окончания работы отключите миксер от сети. Снимите чашу с моторного блока, повернув по часовой стрелке.

14. Перелейте полученную смесь в другую емкость. Мойте чашу блендера сразу после использования, см. подробно в разделе «Чистка и обслуживание».



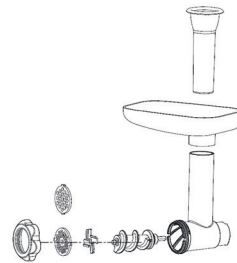
Использование мясорубки

Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса и приготовления колбас и кеббе.

Внимание! Не включайте работу смешивающих насадок и мясорубку одновременно! Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя.

Сборка и использование

1. Снимите заглушку 2 с передней части моторного блока миксера, нажав на нижний правый угол.
2. Соберите мясорубку, как это показано на рисунке справа.
3. Шнек вставьте в загрузочный блок, чтобы он плотно встал на место.
4. Наденьте на шнек нож режущими кромками наружу.
5. Наденьте на шнек решетку, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока, а режущие кромки ножа плотно прилегали к плоскости решетки.
6. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.
7. Вставьте в отверстие миксера собранную мясорубку, поворачивая ее против часовой стрелки.
8. Порежьте мясо на небольшие кусочки, размером примерно 2,5 см, чтобы они легко помещались в отверстие загрузочного лотка. Уберите кости, хрящи и сухожилия из мяса.
9. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса.
10. Для включения прибора поверните регулятор скорости по часовой стрелке и установите нужную скорость.
11. Для выключения прибора поверните регулятор скорости в положение «Выкл».
12. После окончания работы отключите миксер от сети.
13. Чтобы отсоединить мясорубку от корпуса, нажмите на кнопку снятия мясорубки.



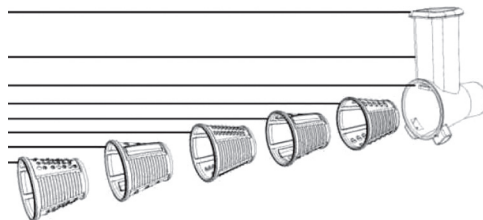
Внимание! Максимальное время работы прибора — 30 минут. После истечения этого интервала дайте мотору остыть в течение 15 минут.

Если мясорубка забилась:

1. Выключите прибор и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился.
2. Отключите прибор от электросети.
3. Отсоедините мясорубку от моторного блока.
4. Очистите горловину мясорубки. При необходимости разберите мясорубку и прочистите все ее части.
5. Соберите мясорубку и установите ее в моторный блок.
6. Продолжайте работу.

Использование насадки-овощерезки

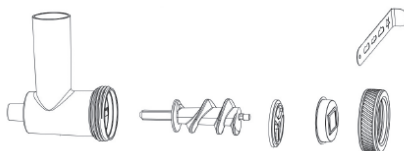
1. Снимите заглушку 2 с передней части моторного блока миксера, если вы до этого не снимали ее.
2. Вставьте в ножевой блок нужную вам насадку, чтобы насадка плотно встала на место.



3. Установите ножевой блок в моторный блок, поворачивая его против часовой стрелки.
4. Под ножевой блок подставьте емкость для нарезанных продуктов.
5. Подключите прибор к сети электропитания.
6. Для включения прибора поверните регулятор скорости по часовой стрелке и установите нужную скорость.
7. Для выключения прибора поверните регулятор скорости в положение «Выкл».
8. После окончания работы отключите миксер от сети.
9. Чтобы отсоединить овощерезку от корпуса, нажмите на кнопку снятия насадки.

Приготовление печенья

1. Приготовьте тесто для печенья (см. рецепт ниже).
2. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.
3. Установите крышку насадки для колбас на шнек выпуклой частью вверх. Сверху на крышку установите насадку для печенья, и закрутите сверху кольцевую гайку, не перетягивая ее. Насадку для выдавливания форменных изделий из теста вставьте в отверстие насадки для печенья.

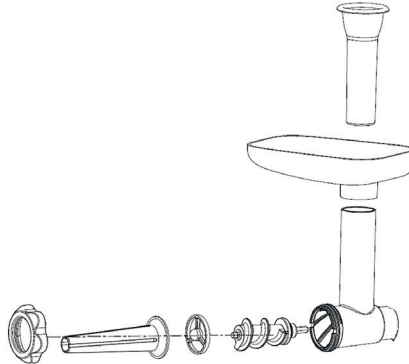


4. Установите мясорубку в корпус миксера, зафиксируйте ее кольцевой гайкой.
5. Пропустите приготовленное тесто через насадку для выдавливания форменных изделий и порежьте получившуюся колбаску из теста на кусочки желаемой длины.
6. Выпекайте печенье в духовке до готовности.

Приготовление колбас

1. Снимите заглушку с передней части моторного блока миксера.

2. Соберите мясорубку, как описано в главе «Использование мясорубки».
3. Вставьте в отверстие миксера собранную мясорубку, поворачивая ее против часовой стрелки.



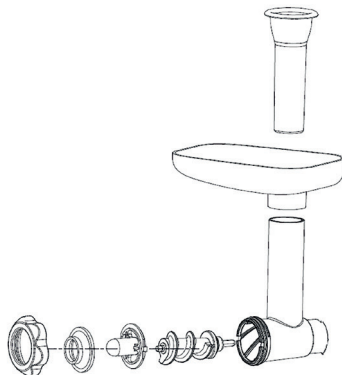
4. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас.
5. Для включения прибора поверните регулятор скорости по часовой стрелке и установите нужную скорость.
6. Наполните оболочку, подавая приготовленный фарш в горловину с помощью толкателя.
7. После того, как начнете подавать фарш, завяжите узелок на конце оболочки. Если сделать это раньше, образуется воздушный пузырь. Плотность набивки определите опытным путем. Слишком плотно набитая колбаска при высокой температуре может лопнуть, а при недостаточной плотности будут образовываться пустоты.

Примечание. Если оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.

Приготовление кеббе

Кеббе — это ливанское мясное блюдо. Полые колбаски из фарша и булгура начиняют более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле. Насадка для кеббе используется для изготовления этих полых колбасок.

1. Приготовьте фарш для начинки и оболочки (см. рецепт ниже).
2. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.
3. Снимите заглушку с передней части моторного блока миксера, если вы этого еще не сделали.
4. Соберите мясорубку, как это показано на рисунке.



5. Вставьте в отверстие миксера собранную мясорубку, поворачивая ее против часовой стрелки.
6. Пропустите приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе и порежьте получившуюся колбаску на кусочки желаемой длины.
7. Наполните колбаски начинкой и залепите их концы.
8. Обжарьте кеббе в масле.

Советы

Блендер

Не включайте блендер с пустой чашей, без продуктов.

Максимальное время работы блендера — 30 минут. После истечения этого интервала дайте мотору остыть в течение 15 минут. Не кладите в чашу ингредиенты, которые могут вызвать повреждение блендера: кости, большие куски твердых продуктов, слишком твердые продукты и т.д.

При измельчении твердых ингредиентов вместе с жидкостью куски ингредиентов могут скопиться в центре чаши, не попадая на ножи. В этом случае снимите чашу, откройте крышку и ложкой равномерно распределите продукты.

Возможен небольшой нагрев содержимого чаши во время смешивания. Это связано с вязкостью смешиваемых продуктов и силой трения, возникающей между ножами блендера и смешиваемыми продуктами. Для приготовления молочных коктейлей, смузи и остальных блюд, подаваемых в охлажденном виде, рекомендуется использовать заранее охлажденные продукты и ближе к концу приготовления

добавлять туда немного колотого льда. Чтобы избежать излишнего нагрева, рекомендуется следить за процессом смешивания и измельчения и сразу по достижении необходимой консистенции прерывать смешивание.

В процессе колки льда придерживайте чашу рукой. Блендер расколлет лед в крошку. Не используйте большие куски льда, т.к. это может привести к порче блендера. Для колки льда используйте импульсный режим.

Не переполняйте чашу. В чаше должно оставаться свободное место. Не закладывайте ингредиентов больше максимального деления мерной шкалы. Если ингредиенты в процессе смешивания образуют много пены, уменьшите количество ингредиентов.

Не заливайте в чашу жидкость с температурой выше 60 °С. В противном случае чаша может треснуть.

Всегда выключайте блендер перед снятием чаши. После выключения блендера всегда дожидайтесь полной остановки ножей и только потом снимайте чашу или извлекайте содержимое.

Не включайте прибор с пустой чашей.

Миксер

При замесе теста или при взбивании жидких продуктов сначала установите низкую скорость вращения, а затем постепенно ее увеличивайте. Если сразу включить высокую скорость, ингредиенты могут разбрызгаться или расплыться.

Засыпайте муку медленно и аккуратно, чтобы не поднималось облако из мучной пыли. В этом случае часть муки может засосать в воздуховод, и она попадет в моторный блок, и мотор испортится.

Не заполняйте чашу доверху. Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое или вчетверо.

Внимание! Миксер предназначен только для домашнего использования. Использование его в коммерческих целях недопустимо, так как миксер не рассчитан на коммерческие нагрузки.

Используйте миксер только при комнатной температуре и нормальной влажности.

Не перегружайте миксер, особенно при замесе крутого теста. Чем круче тесто, тем меньше должен быть его объем.

Максимальное время работы миксера — 30 минут. После истечения этого интервала дайте мотору остыть в течение 15 минут.

Во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов используйте крышку для чаши.

Сначала добавляйте в чашу жидкие ингредиенты, а затем постепенно по мере замешивания добавляйте сухие. Например, сначала добавьте яйца, а затем плавно добавляйте муку. В таком случае вам удастся избежать образования комков.

При взбивании яичных белков не кладите меньше 2–3 штук. Для отделения белков от желтков используйте сепаратор для яиц (в комплект не входит, приобретается отдельно). Производите все действия над чашей. Для успешного отделения необходимо разбить скорлупу яйца, не повредив желток. Положите яйцо на сепаратор, при этом яичный белок будет стекать вниз в чашу, а желток останется на сепараторе.

Чтобы убрать остатки с краев чаши используйте силиконовую лопатку (в комплект не входит, приобретается отдельно). Перед этим обязательно выключайте миксер.

Не используйте венчик для густых смесей, иначе он может погнуться.

Ответы на часто задаваемые вопросы

Насадки миксера не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут задевать поверхность чаши и могут повредить ее. Поэтому при замесе или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов по краю чаши может не захватываться насадкой, тогда нужно в процессе работы остановить миксер, счистить продукты с краев лопаткой и перемешать их с остальной массой продуктов.

При взбивании масляного крема нужно регулировать скорость вращения венчика. При низкой скорости крем будет набиваться внутрь венчика, если скорость увеличить, то крем вылетит под действием центробежной силы. Если включить очень большую скорость, крем начнет разбрызгиваться по краям чаши. Из-за твердости ингредиентов нельзя в самом начале включать высокую скорость, взбивайте на первой и второй скорости, пока консистенция не станет более податливой.

При замешивании кремов из масла и плавленых сыров с использованием сахара, используйте сахарную пудру. Сахарный песок практически не размешивается в масле и плавленом сыре и подобных ингредиентах, поэтому он может очень долго размешиваться в кремах из этих ингредиентов.

При взбивании венчиком густых ингредиентов нельзя чрезмерно нагружать венчик. Если превысить усилие, венчик согнется или сломается — это будет считаться негарантийным случаем.

Мясорубка

Максимальное время работы мясорубки — 30 минут. После истечения этого интервала дайте мотору остыть в течение 15 минут.

Режьте мясо на кусочки, которые по размеру будут меньше, чем диаметр загрузочной горловины.

Убедитесь, что в мясе отсутствуют кости, сухожилия и хрящи.

Мясо или рыба, из которых будете делать фарш, должны быть не замороженными.

Приготовленный фарш должен быть использован в течение 24 часов, иначе он может испортиться.

После приготовления колбасок кеббе насадки с крышками надо помыть сразу же, чтобы фарш не засох внутри насадок. Если все же мойка частей мясорубки произошла не сразу, то залейте водой насадки на некоторое время, а после промойте под струей воды.

Своевременно затачивайте ножи мясорубки. Нужно затачивать не только непосредственно нож, но и решетку.

Рецепты

Бисквит классический

Мягкое сливочное масло или маргарин — 250 г

Сахар — 250 г

Ванильный сахар — 1 пакетик (можно заменить пакетиком ароматизатора для выпечки)

Соль — щепотка
Яйца — 4 шт.
Мука — 500 г
Разрыхлитель — 1 пакетик
Молоко — 125 мл

Все ингредиенты положите в чашу, перемешайте венчиком в течение 30 секунд на скорости «1», затем около 3 минут — на скорости «3» или «4». Смажьте противень маслом, вылейте в него тесто и выпекайте в духовке до готовности. Время выпекания зависит от типа вашей духовки. Примерное время выпекания 50–60 минут при температуре 175–200 °С. Проверьте готовность бисквита длинной деревянной палочкой — проткните корж в самом толстом месте: если на палочке не осталось следов теста и она сухая, то значит бисквит точно уже готов.

При желании можете экспериментировать, добавив в данный рецепт 100 г орехов или 100 г тертого шоколада.

Взбивание яичных белков и сливок

- Максимальное количество белков — 12 (минимальное — 2).
Взбивайте яичные белки без остановки при скорости от 6 до 8 в течение приблизительно 3 минут или до устойчивой пены.

Примечание. Яйца должны быть категории С1. Взбиваемость белков зависит также от свежести и температуры яиц. Иногда минимальное количество белков может быть равно 3.

- Количество сливок — 250 мл.
Взбивайте свежие сливки (жирностью 35%) на скорости от 6 до 8 в течение приблизительно 10 минут.

При наполнении чаши миксера молоком, сливками или другими ингредиентами, не превышайте максимально допустимый уровень. Максимальное количество ингредиентов не более 1 кг.

Для взбивания используйте венчик.

Примечание. Некоторые сливки могут не взбиваться.

Шоколадный крем

Сладкие сливки — 200 мл
Шоколад — 150 г
Яйца — 3 шт.
Сахар — 50–60 г
Ванильный сахар — 1 пакетик
Соль — щепотка
Коньяк или ром — 1 ст. л.
Шоколадные хлопья — при желании добавить

Взбейте сливки в чаше до устойчивой пены, переложите их в другую емкость на время. Растопите шоколад в микроволновке (мощность должна быть 200 Вт) в течение 3 минут. Взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль в чаше миксера венчиком на скорости «3», чтобы сформировалась пена. Добавьте рас-



топленный шоколад и равномерно перемешайте на скорости «5» или «6». Оставьте немного шоколада для украшения. Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на максимальной скорости. Украсьте оставшимся шоколадным кремом и подайте хорошо охлажденным.

Хворост

Яйца — 2 шт.

Сахар — 0,5 ст.

Молоко — 1,5 ст.

Соль — 0,5 ч. л.

Масло растительное — 1,5 ст. л.

Пшеничная мука — 3 ст.

Сахарная пудра — посыпать сверху

В миску разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте до появления пузырьков. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте муки еще. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вырежьте из пласта теста всевозможные геометрические фигурки. В каждой фигурке сделайте надрез посередине. В надрез просуньте краешек теста, чтобы получился завиток. Так же поступите и с противоположным краем. В разогретое масло опустите изделия. Они мгновенно увеличатся в размерах и станут золотистыми. Готовый хворост выньте, дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Печенье

Мягкое сливочное масло или маргарин — 150 г

Сахар — 300 г (для сладкоеежек можно больше)

Ванильный экстракт — 1 ч. л.

Яйца — 2 шт.

Сметана — 180 г

Мука — 700 г

Разрыхлитель — 10 г

Масло растопите и влейте его в чашу. Добавьте к нему яйца и сахар, перемешайте венчиком в течение 30 секунд на скорости «1». Добавьте сметану и ванильный экстракт, перемешайте венчиком около 3 минут на скорости «3». Добавьте разрыхлитель, и после этого постепенно введите муку. Установите насадку крюк и замесите мягкое эластичное тесто. Заверните тесто в пленку и уберите в холодильник на 2–3 часа. По прошествии времени вытащите тесто, отрежьте небольшой кусок и пропустите его через мясорубку, с установленной насадкой для печенья. Проталкивайте тесто в горловину при помощи толкателя.

Смажьте противень маслом, выложите на него получившиеся фигурки и выпекайте в духовке до готовности. Примерное время выпекания 10–12 минут при температуре 180 °С.

Домашние колбаски

Мякоть жирной свинины — 1 кг

Мякоть говядины — 1 кг

Лук — 2 шт.

Зелень — по вкусу

Соль — по вкусу

Специи: кардамон, сухой или свежий чеснок, черный перец, майоран, кориандр — по 1,5 ч. л.

Вода или красное вино — 0,5 стакана

Оболочка (кишка) — 2–3 м

Перед началом готовки немного охладите порезанное на кусочки мясо в морозилке для более качественного помола. Установите крупную решетку и смелите мясо. Смелите лук и чеснок. Добавьте соль, специи, зелень, полстакана воды или вина. Хорошо вымесите фарш руками.

Установите насадку для колбас и наполните оболочку, как это описано выше.

Примечание. Если вы хотите сделать одну большую колбаску, то удобно сразу укладывать ее спиралью, если небольшие, то оставляйте промежуток между порциями фарша, чтоб удобно было завязать или перекрутить оболочку. Завязывать можно шпагатом или ниткой.

Чтобы избежать появления воздушных пузырей, проколите колбаски зубочисткой или вилкой. Обжарьте колбаски на сковороде или в духовке. Подавайте колбаски с горчицей, соусами и любым гарниром на ваш вкус.

Ливанские кеббе

Начинка:

- Баранина: 150 г
- Оливковое масло: 1 ст. л.
- Половина луковицы
- Соль, душистый перец и специи по вкусу
- Кедровые орешки: 50 г (необязательно)

Мелко порежьте лук и обжарьте его на оливковом масле до золотистого цвета. Пропустите мясо через мясорубку, обжарьте с луком и соедините со специями и орешками. В конце приготовления можно добавить столовую ложку гранатового или лимонного сока.

Оболочка:

- Постное мясо: 450 г
- Булгур: 1 стакан (можно заменить мукой)
- Половина луковицы
- Соль и душистый перец по вкусу

Замочите булгур на 30 минут в воде комнатной температуры. Затем слегка отожмите. Пропустите мясо с луком через мясорубку, соедините полученный фарш с булгуром и специями и прокрутите фарш через мясорубку еще 2 раза.

Банановый коктейль

Для приготовления коктейля сначала измельчите в чаше блендера лед, если вы хотите, чтобы напиток был охлажденным. После этого добавьте в чашу лимонный



сок. Затем заполните половину чаши блендера очищенными и порезанными на кусочки бананами. Добавьте при желании 4 ч.л. сахара с горкой (на 1 литр молока).

Включите блендер, повернув ручку скорости вправо, установите первую или вторую скорость работы. Выньте из крышки чаши колпачок и, пока идет приготовление, медленно влейте в чашу через отверстие в крышке холодное нежирное молоко. Чашу нужно заполнить на 2/3. Перемешивайте до готовности, а затем выключите блендер. Коктейль готов. Его рекомендуется подавать сразу же после приготовления.

Восстановленное молоко

Налейте в чашу 250 мл воды и положите 10 г молочного порошка. Включите блендер и перемешивайте в течение 20 секунд.

Томатный фреш

3–6 небольших томатов порежьте дольками. Положите несколько долек в чашу. Включите блендер и перемешивайте в течение 40 секунд, постепенно добавляя остальные томаты через отверстие в крышке. Если в самом начале положить в чашу много долек томатов, они могут застрять. Если кусочки томатов застревают, и измельчение не начинается, добавьте в чашу один колпачок воды. Если требуется, то повторите измельчение.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания.

Моторный блок протирайте влажной или сухой тканью. Запрещается погружать миксер в воду.

Насадки и чашу миксера, чашу блендера и металлические части мясорубки мыть в посудомоечной машине нельзя, т.к. они могут потемнеть. Мойте чашу и насадки под струей воды с моющим средством. После мытья вытрите чашу, крышку и насадки сухим полотенцем или просушите на воздухе.

Будьте осторожны при мытье ножа мясорубки, чтобы не пораниться. Нож и решетку после мытья высушите, чтобы предотвратить его коррозию.

Для удаления остатков пищи из чаши блендера налейте в нее немного воды с добавлением моющего средства для посуды, установите чашу на моторный блок, закройте крышкой с установленным колпачком и включите прибор на несколько секунд. После этого выключите прибор, снимите чашу и ополосните ее водой.

После мытья высушите нож и металлические части мясорубки, протрите их тканью, пропитанной растительным маслом. Заверните смазанные растительным маслом решетки и нож в салфетку и уберите в пакетик, а затем в толкатель. Храните решетки и нож в сухом месте, а также не допускайте их прямого контакта с любыми металлическими предметами, чтобы они не заржавели.

Не используйте металлическую щетку для чистки и не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Уход и хранение

Храните миксер в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Моторный блок должен быть установлен в горизонтальное (рабочее) положение.

Устранение неполадок

Устройство не включается

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Прибор не подключен к сети	Проверьте, хорошо ли вставлена вилка сетевого шнура в розетку
Сработала защита	Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой. Выключите прибор, удалите лишние ингредиенты, подождите несколько часов и включите миксер снова
Откинут моторный блок	Устройство включится только, когда моторный блок будет опущен в рабочее горизонтальное положение

Специфический запах при первом включении

Возможная причина	Решение
При первом использовании возможно выделение специфического запаха	Это нормальное и безвредное явление. Запах должен исчезнуть после нескольких использований

Белки плохо взбиваются

Возможная причина	Решение
Несвежие или теплые яйца	Для получения хорошего результата яйца должны быть свежими и охлажденными
Недостаточное количество яиц	Необходимо взбивать не менее 2–3 белков



Миксер остановил работу

Возможная причина	Решение
Насадка застряла в слишком густом тесте	Выключите прибор, удалите лишние ингредиенты, подождите несколько часов и включите миксер снова
Сломался мотор или печатная плата	Обратитесь в сервисный центр

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Прибор установлен не на ровную поверхность	Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для откидывания моторного блока
Внутренние части прибора сломаны	Обратитесь в сервисный центр
Заложенные на замес ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему, допустимым параметрам, предусмотренным особенностями конструкции выбранной насадки, а также физической мощности замешивания миксера	Убавьте объем заложенных ингредиентов; убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью разморожившихся продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла). Не забывайте делать паузы в работе миксера для того, чтобы дать ему возможность остыть

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.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши миксера: 4,3 л
5. Емкость чаши блендера: 1,5 л
6. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
7. Материал чаши блендера: стекло
8. Производительность мясорубки: 1 кг/мин
9. Длина шнура: 1 м
10. Уровень шума: ≤85 дБ
11. Размер устройства: 240 × 340 × 320 мм
12. Размер упаковки: 440 × 308 × 558 мм
13. Вес нетто: 9,8 кг
14. Вес брутто: 11,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Истэн Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №6, Тайхуа Роуд, Тайфэн Индастриэл Дистрикт, Сяолань Таун, Чжуншань Сити, Гуандун Провинс 528416, 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 миксера из-за перегрузки при замесе слишком густой массы не является гарантийным случаем.



Потемнение насадок и чаши миксера, чаши блендера и металлических частей мясорубки миксера из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Выход из строя миксера вследствие попадания жидкостей в моторный блок, на разъем или шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Попадание муки и других порошкообразных продуктов в моторный блок 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 миксер 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 миксер, 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 миксера, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте миксер с пустой чашей. 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. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных для детей местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
17. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.
18. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
19. Не устанавливайте миксер вблизи горячих поверхностей и предметов.
20. Не заполняйте чашу миксера полностью.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
23. Во избежание поломок время смешивания в миксере не должно превышать 30 минут.

IM-2



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

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

8-800-775-56-87