

**Рождён для
кулинарных
шедевров!**



**Планетарный миксер
«3 в 1» КТ-3461**

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 планетарного миксера «3 в 1»	6
Подготовка к работе и использование	8
Чистка и обслуживание	19
Уход и хранение	19
Устранение неполадок	20
Технические характеристики	21
Меры предосторожности	22
Другие товары Kitfort	25

Общие сведения

Многофункциональный планетарный миксер «3 в 1» КТ-3461 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. В комплект также входит мясорубка и блендер, что превращает эту модель в универсальную кухонную машину «3 в 1».

Мясорубка имеет 3 решетки для изготовления фарша, специальные насадки для колбас и кеббе, 3 насадки для изготовления пасты и насадку для печенья.

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. 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. Это обеспечивает идеальное качество смешивания без комков. Надежный двигатель позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей. 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 выбрать нужную скорость работы.

При включении миксера скорость вращения регулируется, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. У прибора 8 скоростей работы.

Вестительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен чашей емкостью 8 литров. Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная, и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты.

Чаша закрепляется на моторном блоке и укомплектована защитной крышкой с загрузочным отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов. Через загрузочное отверстие в крышке можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

Система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически выключится при откидывании моторного блока. В рабочем и откинутом положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатии на фиксатор моторного блока.

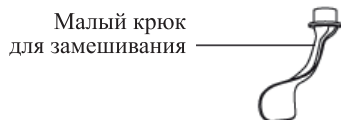
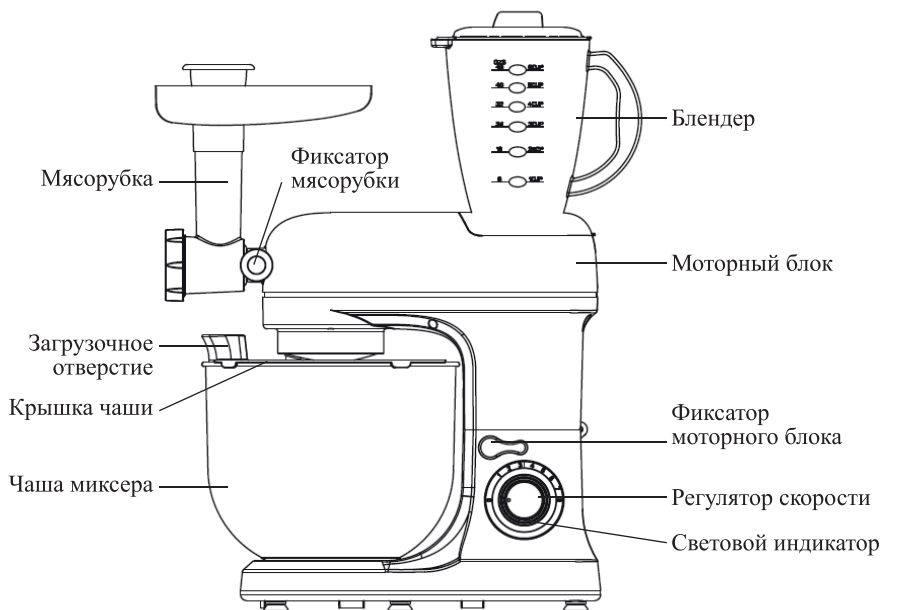
Миксер автоматически выключится через 20 минут работы. Однако не рекомендуется замешивать ингредиенты в миксере дольше 10 минут подряд. Максимальное время работы мясорубки — 15 минут, блендера — 3 минуты.

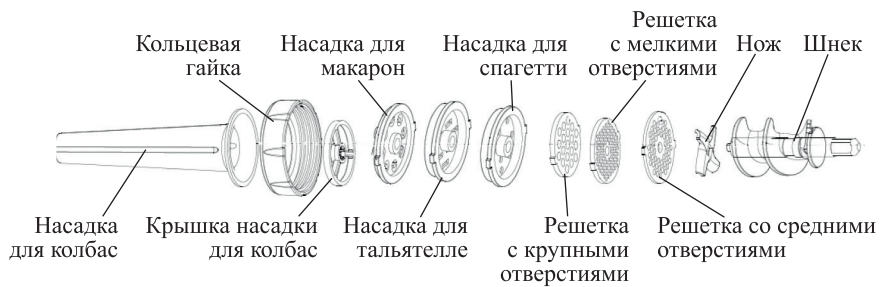
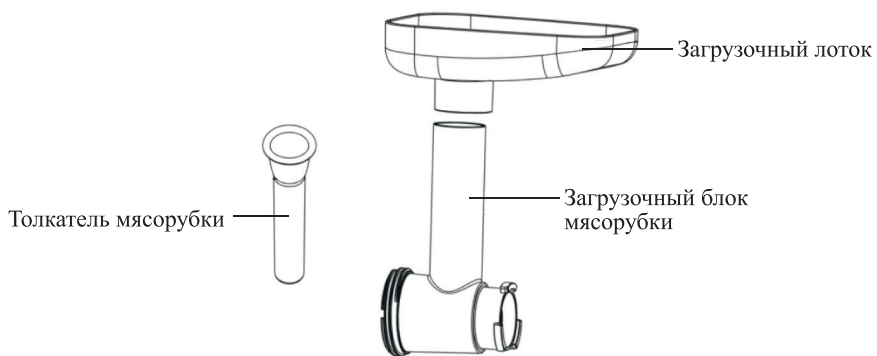
Комплектация

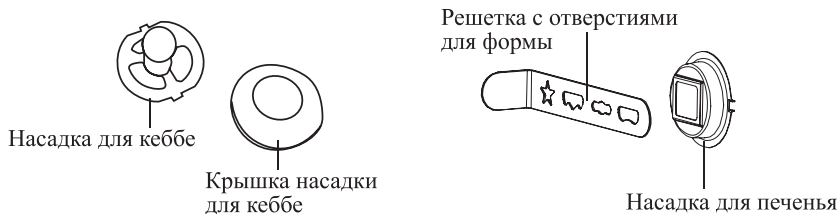
1. Миксер — 1 шт.
 - Моторный блок с крышкой разъема для установки мясорубки и крышкой разъема для установки блендера — 1 шт.
 - Чаша миксера — 1 шт.
 - Крышка чаши — 1 шт.
 - Венчик для взбивания — 1 шт.
 - Насадка для смешивания — 1 шт.
 - Большой крюк для замешивания — 1 шт.
 - Малый крюк для замешивания — 1 шт.
2. Блендер — 1 шт.
 - Чаша блендера с кольцом — 1 шт.
 - Крышка блендера с колпачком — 1 шт.
 - Блок ножей с уплотнительным кольцом — 1 шт.
 - Основание блендера — 1 шт.
3. Мясорубка — 1 шт.
 - Загрузочный блок мясорубки — 1 шт.
 - Загрузочный лоток — 1 шт.
 - Толкатель мясорубки — 1 шт.
 - Шнек — 1 шт.
 - Нож — 1 шт.
 - Решетка с мелкими отверстиями — 1 шт.
 - Решетка со средними отверстиями — 1 шт.
 - Решетка с крупными отверстиями — 1 шт.
 - Насадка для колбас с крышкой — 1 шт.
 - Насадка для кеббе с крышкой — 1 шт.
 - Насадка для тальятелле — 1 шт.
 - Насадка для спагетти — 1 шт.
 - Насадка для макарон — 1 шт.
 - Насадка для печенья с решеткой с отверстиями для формы — 1 шт.
 - Кольцевая гайка — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство планетарного миксера «3 в 1»







С помощью **фиксатора моторного блока** можно откинуть **моторный блок**, чтобы установить или снять насадки и **чашу**, а также вернуть моторный блок в рабочее (горизонтальное) положение.

Загрузочное отверстие в **крышке чаши** позволяет добавить ингредиенты при установленной крышке без откидывания моторного блока.

Регулятор скорости позволяет изменить скорость работы от «1» до «8». Регулятор скорости имеет **световой индикатор**, который горит во время работы устройства.

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

Большой и малый крюки для замешивания подходят для замешивания густого теста. Второй крюк обеспечивает более тщательное смешивание.

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

Примечание. Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе для насадки.

Блендер емкостью 1,5 литра подходит для смешивания фруктовых и фитнес-напитков, приготовления смузи, протеиновых смесей, молочных коктейлей, супов-пюре, соусов и детского питания. **Чаша блендера** выполнена из стекла. В **крышке блендера** есть отверстие, закрываемое **колпачком**, для добавления ингредиентов во время работы.

В комплекте к мясорубке идут **3 решетки** для приготовления фарша, а также **насадки для колбас и кеббе**, **3 насадки для пасты**, **насадка для печени** и **толкатель** для проталкивания продуктов, застрявших в загрузочной горловине.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте все части миксера, кроме моторного блока, и вытрите насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в моторный блок, на шнур питания и в область органов управления.

Сборка миксера и установка аксессуаров

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу, нужно сначала откинуть моторный блок. Поверните фиксатор моторного блока против часовой стрелки, и, удерживая его, откиньте моторный блок вверх. Фиксатор вернется в исходное положение.

Для возвращения моторного блока в рабочее (горизонтальное) положение поверните фиксатор моторного блока против часовой стрелки и, удерживая его в таком положении, опустите моторный блок вниз до упора.

Установка чаши. Поставьте чашу в углубление в нижней части моторного блока, затем поверните чашу против часовой стрелки до упора. Чаша зафиксируется на моторном блоке.

Для снятия чаши откиньте моторный блок, затем поверните чашу по часовой стрелке и поднимите.

Установка насадок миксера (крюки для замешивания, насадка для смешивания, венчик для взбивания). Наденьте насадку на шпиндель, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке. Затем слегка надавите на насадку и поверните ее по часовой стрелке для фиксации. Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе. Перед сменой насадки отключайте миксер от сети. Для снятия насадки слегка надавите на нее, затем поверните ее против часовой стрелки и снимите со шпинделя.

На моторном блоке есть два шпинделя для насадок. Насадку для смешивания и венчик для взбивания можно устанавливать на любой шпиндель. Крюки для замешивания рекомендуется использовать вместе, при этом не имеет значения, на какой шпиндель будет установлен каждый крюк. По отдельности крюки можно устанавливать на любой шпиндель. Не устанавливайте на шпиндели одновременно несколько насадок, кроме пары крюков для замешивания.

Установка крышки чаши. Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании теста. Перед установкой крышки установите в миксер чашу и насадку и опустите моторный блок. Расположите крышку так, чтобы она вошла под моторный блок, и опустите ее на края чаши.

При необходимости ингредиенты можно добавить в чашу через загрузочное отверстие в крышке.

Установка мясорубки. Мясорубка является дополнительной насадкой на планетарный миксер. Установите в загрузочный блок шнек, нож, а затем решетку с отверстиями нужной величины, либо установите насадку для колбас, кеббе, одну из трех насадок для пасты или насадку для печенья на шнек. Установите кольцевую гайку на загрузочный блок и закрутите для фиксации. Если вы установили насадку для печенья, сверху вставьте решетку с отверстиями для формы. Для установки мясорубки в корпус устройства открутите фиксатор мясорубки против часовой стрелки и снимите крышку разъема для установки мясорубки. Присоедините загрузочный блок мясорубки и закрутите фиксатор по часовой стрелке для фиксации. Сверху на загрузочный блок наденьте загрузочный лоток.

Для снятия мясорубки отсоедините загрузочный лоток, потянув его вверх. Снимите загрузочный блок, открутив фиксатор против часовой стрелки и потянув загрузочный блок в сторону от устройства. Закройте разъем для установки мясорубки крышкой и закрутите фиксатор по часовой стрелке. Открутите кольцевую гайку с загрузочного блока и снимите насадку или решетку, нож и шнек.

Установка блендера. Убедитесь, что уплотнительное кольцо установлено на блок ножей. Переверните чашу блендера с кольцом и установите блок ножей в чашу. Присоедините основание блендера и поверните до фиксации. Снимите крышку разъема для установки блендера, потянув ее вверх. Затем установите блендер в разъем для установки блендера вертикально, не поворачивая его. Закройте чашу блендера



крышкой. Убедитесь, что колпачок крышки установлен.

Для снятия блендера потяните его в сторону от миксера. Закройте крышкой разъем для установки блендера. Отсоедините основание блендера от чаши и достаньте блок ножей.

Внимание!

- Перед установкой или снятием составных частей миксера, а также перед откидыванием моторного блока убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0». Не помещайте в чашу ложку или другие твердые предметы во время работы миксера. При использовании мясорубки используйте только толкатель для проталкивания продуктов, застрявших в загрузочном блоке.
- Если моторный блок был откинут во время работы миксера, то необходимо повернуть регулятор скорости в положение «0». Затем верните миксер в рабочее (горизонтальное) положение и постепенно увеличьте скорость до нужного вам значения.

Использование миксера

1. Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте пространство сверху устройства для беспрепятственного откидывания моторного блока.
2. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек с присосками к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.
3. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0».
4. Откиньте моторный блок, затем установите чашу миксера.
5. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. При добавлении ингредиентов после установки чаши меньше риск того, что ингредиенты могут выплеснуться или высыпаться из чаши. Следите за объемом продукта в процессе замеса, взбивания или смешивания, так как он может увеличиться в несколько раз. Объем ингредиентов не должен превышать 2/3 чаши.
6. Установите подходящую насадку.
7. Опустите моторный блок и установите крышку. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке.
8. Подключите устройство к сети электропитания.
9. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке в положение «1», затем постепенно увеличивайте до нужной вам скорости. Световой индикатор будет гореть непрерывно.
10. Для прекращения работы миксера верните регулятор скорости в положение «0». Световой индикатор погаснет.
11. Отключите миксер от сети.
12. Откиньте моторный блок, отсоедините и вымойте насадку, чашу миксера и крышку чаши. При необходимости протрите моторный блок влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Внимание! Не перегружайте миксер во избежание поломок и неисправностей! Запрещается направлять в чашу кухонные приборы и другие посторонние пред-

меты во время работы устройства.

Советы

Не рекомендуется замешивать ингредиенты в миксере дольше 10 минут подряд. После 10 минут непрерывной работы сделайте перерыв на 15–30 минут и отключите миксер от сети питания во избежание перегрева устройства.

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

Засыпайте муку медленно и аккуратно, чтобы не поднималось облако из мучной пыли. В этом случае часть муки может засосать в воздухопровод. Попадание муки в моторный блок может привести к поломке мотора.

Помните, что в процессе приготовления ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое и больше раз. Объем ингредиентов не должен превышать 2/3 чаши.

Не превышайте максимальную нагрузку. Максимальная нагрузка рассчитывается, исходя из объема и густоты теста и скорости работы миксера, и ее не следует превышать во избежание поломки миксера.

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. В таком случае нужно остановить работу миксера, повернув регулятор в положение «0», откинуть моторный блок, а затем перемешать содержимое чаши.

При взбивании крема из масла нужно регулировать скорость вращения венчика. При постоянной низкой скорости крем будет набиваться внутрь венчика, а при слишком высокой — начнет разбрызгиваться по краям чаши. Взбивайте крем на скорости «1»–«2», пока консистенция не станет более податливой, затем повысьте скорость.

При замешивании кремов из масла и творожных сыров вместо сахара вы можете использовать сахарную пудру. Сахарный песок практически не размешивается в масле, творожном сыре и подобных ингредиентах.

При взбивании венчиком густых ингредиентов нельзя чрезмерно нагружать венчик. В противном случае венчик согнется или сломается — это будет считаться гарантийным случаем. Для смешивания негустых ингредиентов используйте насадку для смешивания, а для замеса густого теста — крюки для замешивания.

При приготовлении картофельного пюре рекомендуем хорошо отварить картофель, чтобы добиться максимально однородной консистенции при пюрировании.

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.

Во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов используйте крышку чаши.

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



Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 2000 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 30 секунд на скорости «1»;
- 30 секунд на скорости «2»;
- около 4 минут на скорости «3».

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

- 0,5 кг на скорости «2», «3»;
- 1 кг на скорости «1».

Для замеса теста используйте крюки для замешивания или насадку для смешивания в зависимости от густоты теста.

Стандартный рецепт теста

- Мука — 800 г
- Сахар — 100 г
- Соль — 1 ч. л.
- Дрожжи — 1 ч. л.
- Вода — 450 г
- Подсолнечное масло — 30 г

Используйте крюки для замешивания теста. Смешивайте ингредиенты на скорости «1»–«3» до однородной структуры.

Обратите внимание, что во время работы устройства насадка не достает до краев чаши. Поэтому на дне чаши может осесть часть муки. При необходимости прекратите работу миксера и вручную перемешайте ингредиенты, чтобы поднять муку со дна чаши.

Замешанное тесто поставьте на 30–40 минут в теплое место без сквозняков. За это время тесто увеличится в объеме и станет мягче. При желании его можно обмять и снова поставить в теплое место, чтобы оно стало еще мягче. Такое тесто подойдет, например, для приготовления булочек, пирожков или пиццы. Если выпечка несладкая, следует добавить меньше сахара.

Взбивание яичных белков и сливок

- Минимальное количество яиц — 4–5 категории С0 или С1. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц.

Взбивайте яичные белки без остановки при скорости «7»–«8» приблизительно в течение 3–5 минут или до устойчивой пены.

- Количество сливок — 250 мл.

Взбивайте свежие сливки при скорости «7»–«8» приблизительно в течение 5 минут. При приготовлении взбитых сливок рекомендуем использовать сливки жирностью 35% — они лучше и быстрее взбиваются.

При наполнении чаши миксера молоком, сливками или другими ингредиентами не заполняйте более 2/3 чаши.

Для взбивания используйте венчик.

Примечание. Некоторые сливки (например, жирностью меньше 30%) могут не взбиться.

Смешивание коктейлей или других жидкостей

Смешайте ингредиенты в соответствии с рецептом на скорости от «1» до «8» приблизительно в течение 5 минут.

Используйте для смешивания коктейлей насадку для смешивания.

Не заполняйте чашу ингредиентами выше 2/3 чаши.

Использование мясорубки

1. Соберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров». Установите решетку с отверстиями нужной величины.
2. Подставьте чашу или другую емкость под загрузочный блок мясорубки.
3. Нарезьте все продукты на кусочки так, чтобы они помещались в отверстие загрузочного блока. Используйте мясо без костей, сухожилий и жира.
4. Включите миксер, повернув регулятор. Работайте на скорости «3»–«5».

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

Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса, приготовления колбас и приготовления пасты или печенья.

5. Положите мясо в загрузочный блок. Используйте толкатель для подачи мяса.
6. Для прекращения работы прибора верните регулятор скорости в положение «0».

Примечание. Не включайте мясорубку дольше чем на 15 минут непрерывной работы.

7. Отсоедините прибор от сети.
8. Отсоедините и разберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».

Если мясорубка забилась:

1. Выключите прибор и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился.
2. Отключите прибор от сети.
3. Отсоедините мясорубку от моторного блока.
4. Очистите загрузочный блок мясорубки. При необходимости разберите мясорубку и прочистите все ее части.
5. Соберите мясорубку и подключите прибор к сети.
6. Включите устройство и продолжайте работу.

Приготовление колбас

1. Установите в загрузочный блок мясорубки шнек, насадку для колбас с крышкой, а сверху закрутите кольцевую гайку. Установите мясорубку в корпус миксера, как описано в главе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
2. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для колбас.

3. Включите миксер и наполните оболочку, подавая приготовленный фарш с помощью толкателя. Работайте на скорости «3»–«5».

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

4. Для прекращения работы прибора верните регулятор скорости в положение «0».
5. Отсоедините прибор от сети.
6. Отсоедините и разберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».

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.
2. Установите в загрузочный блок мясорубки шнек, насадку кеббе с крышкой, а сверху закрутите кольцевую гайку. Установите мясорубку в корпус миксера, как описано в главе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
3. Включите миксер, повернув регулятор. Работайте на скорости «3»–«5».
4. Пропустите приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе и порежьте получившуюся колбаску на кусочки желаемой длины.
5. Для прекращения работы прибора верните регулятор скорости в положение «0».
6. Отсоедините устройство от сети.
7. Отсоедините и разберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
8. Наполните колбаски начинкой, залепите их концы и обжарьте кеббе в масле.

Приготовление спагетти, макарон и тальятелле

1. Приготовьте тесто для макаронных изделий.
2. Установите в загрузочный блок мясорубки шнек, насадку для спагетти, макарон или тальятелле, а сверху закрутите кольцевую гайку. Установите мясорубку в корпус миксера, как описано в главе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
3. Подставьте чашу или другую емкость под загрузочный блок мясорубки.
4. Включите миксер, повернув регулятор.
5. Подавайте готовое тесто для макаронных изделий в загрузочное отверстие.
6. Для прекращения работы прибора верните регулятор скорости в положение «0».
7. Отсоедините прибор от сети.
8. Отсоедините и разберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».

Примечания. Для того, чтобы паста получилась длинными кусочками, старайтесь подавать тесто непрерывно. Спагетти и тальятелле должны быть длинными, а макароны нарежьте после приготовления.

Перед приготовлением пасты дайте тесту постоять при комнатной температуре примерно 1,5 часа.

Приготовление печенья

1. Приготовьте тесто для печенья.

2. Перед установкой насадки для печенья вытащите из нее решетку с отверстиями для формы. Установите в загрузочный блок мясорубки шнек и насадку для печенья. Сверху закрутите кольцевую гайку. Установите мясорубку в корпус миксера, как описано в главе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
3. Вставьте решетку с отверстиями для формы в крышку насадки для печенья и установите желаемую форму будущего печенья.
4. Подставьте чашу или другую емкость под загрузочный блок мясорубки.
5. Включите миксер, повернув регулятор.
6. Подавайте готовое тесто для печенья в загрузочное отверстие.
7. Для прекращения работы прибора верните регулятор скорости в положение «0».
8. Отсоедините прибор от сети.
9. Отсоедините и разберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».

Примечание. Старайтесь подавать тесто непрерывно, а затем нарежьте его на кусочки нужной длины. Имейте в виду, после запекания в зависимости от рецепта размер печенья может увеличиться или наоборот уменьшиться.

Использование блендера

1. Соберите блендер, как указано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
 2. При необходимости порежьте ингредиенты на мелкие кусочки и положите в чашу блендера. Не превышайте максимальный объем ингредиентов, указанный на чаше. Если вы смешиваете пюре, то не заполняйте чашу больше, чем наполовину.
 3. Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что колпачок крышки установлен.
- Примечание.** Не включайте блендер с открытой крышкой, в противном случае ингредиенты могут выплеснуться из чаши.
4. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке на скорость «1», затем постепенно увеличивайте до нужной вам скорости.

Внимание! Не включайте работу смешивающих насадок миксера, блендер и мясорубку одновременно! Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя. Никогда не открывайте крышку, чтобы положить какой-либо ингредиент в чашу во время работы блендера. Для добавления ингредиентов вы можете снять колпачок крышки и добавить ингредиенты в чашу блендера через отверстие в крышке.

5. Для прекращения работы устройства верните регулятор скорости в положение «0».
- Примечание.** Не включайте блендер дольше чем на 3 минуты непрерывной работы.
6. Отсоедините прибор от сети.
 7. Отсоедините и разберите блендер, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».

Рецепты

Бисквит классический

- Яйца — 4 шт.
- Мука — 500 г
- Мягкое сливочное масло или маргарин — 250 г

- Молоко — 125 мл
- Сахар — 250 г
- Разрыхлитель — 1 пакетик
- Ванильный сахар — 1 пакетик (можно заменить пакетиком ароматизатора для выпечки)
- Соль — щепотка

Установите венчик для взбивания на шпиндель для насадки. Все ингредиенты положите в чашу. Установите скорость «1». Через 30 секунд увеличьте скорость до «3» или «4» и замешивайте тесто около 3 минут. 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. Для проверки готовности бисквита вы можете проткнуть его в самом толстом месте деревянной палочкой. Если на палочке не осталось следов теста и она сухая, то значит бисквит готов.

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

Шоколадный крем

- Яйца — 5–6 шт.
- Сахар — 100–120 г
- Сладкие сливки — 400 мл
- Шоколад — 300 г
- Ванильный сахар — 2 пакетика
- Соль — щепотка
- Коньяк или ром — 2 ст. л.

Взбейте сливки в чаше до устойчивой пены, переложите их в другую емкость на время. Растопите шоколад в микроволновке в течение 3 минут при мощности 200 Вт. Взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль в чаше миксера венчиком на скорости «4», чтобы сформировалась пена. Немного шоколада можно оставить для украшения, остальной — добавьте в чашу и смешайте на скорости «7»–«8». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на скорости «8». Украсьте оставшимся шоколадом и хорошо охладите перед подачей.

Тесто для пасты

- Мука твердых сортов — 600 г
- Яйца — 5–6 шт.
- Растительное масло — 20–25 г
- Вода — по желанию

Смешайте в чаше муку твердых сортов с яйцами и растительным маслом. Должно получиться слегка грубоватое тесто. Если тесто получилось сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.

Хворост

- Яйца — 4 шт.
- Сахар — 1 ст.
- Молоко — 2,5–3 ст.
- Соль — 1 ч. л.
- Масло растительное — 3 ст. л.
- Пшеничная мука — 5–6 ст.
- Сахарная пудра — для посыпки

В чашу разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте до появления пузырьков. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте еще муки. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вы можете вырезать 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. Налейте в глубокую сковороду или в казан растительное масло, хорошо разогрейте его и опустите в него завитки из теста. Когда они увеличатся в размерах и станут золотистыми, выньте хворост и дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Печенье

- Мягкое сливочное масло или маргарин — 150 г
- Сахар — 300 г
- 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 крюки для замешивания 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 описано выше.

Примечание. Если вы хотите сделать одну большую колбаску, то удобно сразу укладывать ее спиралью, если небольшие колбаски, то оставляйте промежуток между порциями фарша, чтобы было удобно 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.

Ягодный смузи

- Черная смородина — 100 г
- Вишня без косточек — 100 г
- Клубника — 100 г
- Молоко — 300 мл

Положите в чашу блендера ягоды. Установите крышку чаши. Поместите в

крышку колпачок. Установите «1» или «2» скорость работы. Переключайте скорости постепенно, чтобы не вызвать перегрузку мотора.

Достаньте из крышки чаши колпачок и постепенно влейте в чашу молоко через отверстие в крышке чаши. По достижении однообразной консистенции смузи завершите смешивание, переведя регулятор скорости в положение «0».

Снимите чашу блендера с моторного блока и поставьте ее на ровную поверхность. Снимите крышку чаши. Перелейте готовый смузи в бокалы.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера отключите его от сети электропитания.

Моторный блок протирайте влажной или сухой мягкой тканью. Не погружайте миксер в воду или под струю воды. Не допускайте попадания воды внутрь моторного блока, на воздухопроводные отверстия, шнур питания и регулятор скорости.

Воймите насадки миксера, чашу и крышку чаши сразу после использования устройства, затем тщательно просушите. Также мойте блок ножей блендера, чашу блендера и крышку с колпачком, загрузочный блок мясорубки, загрузочный лоток, кольцевую гайку, нож, шнек, решетки и насадки мясорубки. Не допускайте засыхания остатков пищи на частях устройства.

Будьте осторожны при мытье ножа мясорубки и блока ножей блендера, чтобы не пораниться.

Используйте для мытья мягкое моющее средство для посуды и неабразивную губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, агрессивные моющие средства и абразивные материалы. После мытья тщательно просушите все части устройства.

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

Уход и хранение

Перед тем как убрать миксер на хранение, очистите устройство, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части. Опустите моторный блок — он должен находиться в рабочем положении.

Для длительного хранения уберите миксер и все составные части в пакет или коробку для защиты от пыли. Храните миксер в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Миксер не включается, световой индикатор не горит

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
Откинут моторный блок	Устройство включится, когда моторный блок будет опущен в рабочее (горизонтальное) положение
Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой или долгое время без перерыва, и сработала защита от перегрева мотора	Отключите миксер, удалите лишние ингредиенты из чаши. Подождите, пока миксер полностью остынет, и попробуйте включить снова

Насадка не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку в чаше	Выключите миксер, повернув регулятор в положение «0», и отключите его от сети питания. Вытащите то, что блокирует насадку

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
Слишком мало или слишком много яиц	Необходимо взбивать не менее 4–5 и не более 18 белков

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
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)
Прибор установлен на неровную 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

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. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 8
5. Емкость чаши миксера: 8 л
6. Материал чаши: нержавеющая сталь
7. Емкость чаши блендера: 1,5 л
8. Уровень шума: ≤78 дБ
9. Длина шнура: 1 м
10. Размер устройства: 478 × 267 × 600 мм
11. Размер упаковки: 603 × 283 × 516 мм
12. Вес нетто: 9,1 кг
13. Вес брутто: 10,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован





Производитель: Шэньчжэнь Мурен Эплаенс Ко., Лтд. Рум 801, 8/Ф, Эрис Сэнтр, №3, Бэйхуань Роуд, Шанцунь Кэмыюнити, Гунмин Стрит, Гуанмин Дистрикт, Шэньчжэнь, 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

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 моторного блока, 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 из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Выход из строя миксера вследствие попадания жидкостей, муки, других порошкообразных продуктов и посторонних предметов в моторный блок, на шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

При превышении времени использования мотор миксера может перегреться и выйти из строя, это 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. Отключите устройство от сети, если не используете его 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 и установкой аксессуаров.
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 выше 2/3 чаши.
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 10 минут. Время работы блендера не должно превышать 3 минуты. Время работы мясорубки не должно превышать 15 минут.



24. Не включайте работу смешивающих насадок миксера, блендер и мясорубку одновременно. Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя.
25. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и 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

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