



Kitfort

**СО МНОЮ
ЕЩЁ
ВКУСНЕЕ!**



Penguin Pack
Цельнометаллический
планетарный миксер
КТ-3437

kitfort.ru



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	6
Подготовка к работе и использование	8
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение.....	16
Устранение неполадок	17
Технические характеристики	19
Меры предосторожности.....	20
Другие товары Kitfort.....	22



Общие сведения

Многофункциональный и мощный цельнометаллический планетарный миксер КТ-3437 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 комплекте к миксеру идут три насадки. Венчик служит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста. Насадка для смешивания используется для негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей, теста для тортов или блинов. Крюк для замешивания подойдет для замешивания густого теста.

С миксером КТ-3437 вы можете использовать насадку для приготовления пасты (в комплект не входит и приобретается отдельно). С помощью нее вы сможете раскатать пласты теста и нарезать их на спагетти и фетучини.

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. Прорезиненные ножки с присосками прочно фиксируют миксер на столе.

Надежное автоматическое управление

При взбивании, смешивании или замешивании теста миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и включить прибор.

У прибора 6 скоростей и импульсный режим. Также миксер имеет встроенные электронные весы.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей емкостью 7 литров.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша закрепляется внизу моторного блока и укомплектована защитной крышкой с загрузочным отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок. Крышка выполнена из прозрачного пластика, что позволит вам наблюдать за процессом смешивания. Также у чаши есть ручка, за которую ее удобно переносить.

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.

Автоматического выключения у этого миксера нет, он будет работать до тех пор, пока вы не выключите его вручную или пока мотор не перегреется. Чтобы избежать перегрева мотора, рекомендуется использовать миксер не дольше 10 минут подряд. Затем необходимо сделать перерыв на полчаса, чтобы мотор остыл. Если мотор перегрелся, отключите прибор и дайте ему остыть в течение пары часов, затем снова включите.

Комплектация

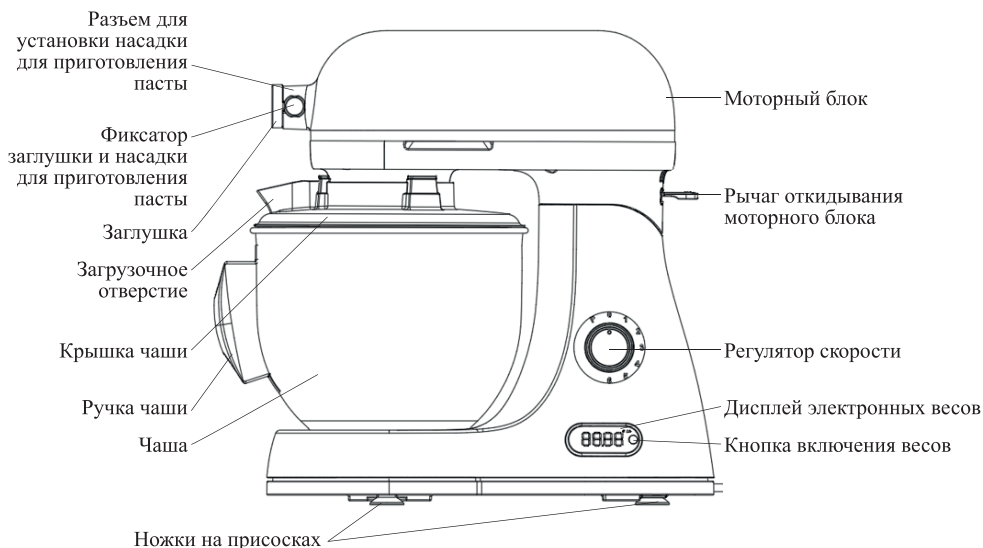
1. Планетарный миксер — 1 шт.
 - Заглушка — 1 шт.
 - Фиксатор заглушки и насадки для приготовления пасты* — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
2. Чаша — 1 шт.
3. Крышка чаши — 1 шт.
4. Венчик для взбивания — 1 шт.
5. Насадка для смешивания — 1 шт.
6. Крюк для замешивания теста — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.**

*насадка для приготовления пасты приобретается отдельно

**опционально



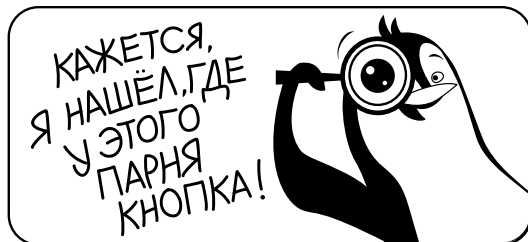
Устройство планетарного миксера



С помощью **рычага откидывания моторного блока** можно откинуть **моторный блок**, чтобы установить или снять насадки и **чашу**.

Загрузочное отверстие на **крышке чаши** позволяет добавить ингредиенты без откидывания моторного блока.

Регулятор скорости позволяет изменять скорость работы. Миксер оснащен 6 скоростями и импульсным режимом. Когда прибор подключен к сети питания, световой индикатор на регуляторе скорости мигает. Во время работы прибора индикатор горит непрерывно.



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

Крюк для замешивания теста подходит для замешивания густого теста.

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

Встроенные электронные весы позволяют взвешивать добавляемые ингредиенты. Вы можете взвешивать продукты в чаше, либо в другой емкости, поставив ее вместо чаши. Чтобы включить весы, необходимо нажать на **кнопку включения весов**. Чтобы весы не измеряли вес емкости, нажмите на кнопку включения весов после того, как установите чашу или другую емкость. Также однократное нажатие на кнопку обнуляет показания весов.

Вес на дисплее можно отобразить в двух единицах измерения: граммы (g) и фунты (Lb). Чтобы переключаться между единицами измерения, нажмите два раза на кнопку включения весов. Отключить весы можно, нажав и удерживая кнопку включения весов несколько секунд.

Примечания.

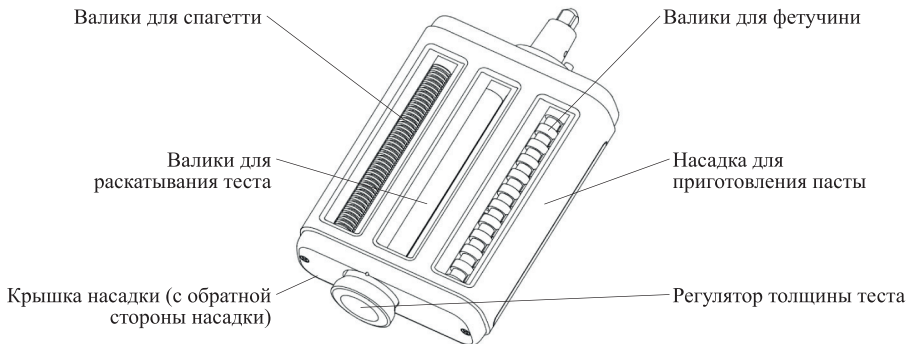
На весах можно мерить не более 5 кг продуктов и не менее 5 г. Если вы положите на весы больше 5 кг или меньше 5 г, на дисплее отобразится пунктирная линия «----».

Если вы запустите работу прибора, установив скорость с помощью регулятора скорости, весы автоматически отключатся.

Внимание! Количество продуктов в чаше не должно превышать 2/3 ее объема. Имейте в виду, что при замесе или взбивании объем продуктов может увеличиться в несколько раз.

Нажатие на кнопку включения весов сопровождается звуковым сигналом. Также прибор подает три звуковых сигнала при подключении к сети питания.

В разъем на моторном блоке можно установить **насадку для приготовления пасты** (в комплект не входит и приобретается отдельно).





Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте насадки, чашу миксера и крышку чаши в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Сборка миксера и установка насадок

Внимание! Перед откидыванием моторного блока, сборкой миксера и установкой насадок убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение «0» и миксер отключен от сети питания.

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки, чашу и крышку чаши, вначале следует откинуть моторный блок. Придерживая моторный блок рукой, нажмите на рычаг откидывания моторного блока и, удерживая его, откиньте моторный блок вверх. Для возвращения моторного блока в исходное положение нажмите и удерживайте рычаг откидывания моторного блока и опустите моторный блок вниз.

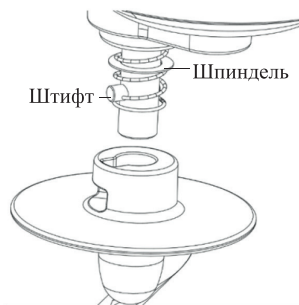
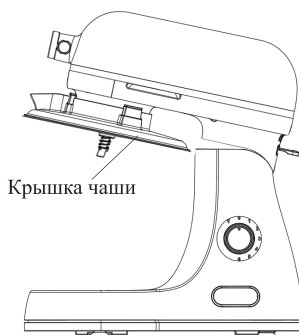
Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при работе миксера. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе работы. Плотно закрепите крышку на моторном блоке.

Установка чаши. Для установки чаши поставьте ее в углубление в нижней части моторного блока, так, чтобы ручка чаши была повернута к регулятору, и поверните ее по часовой стрелке до упора. Чаша будет зафиксирована.

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

Установка насадок миксера (крюк для замешивания теста, насадка для смешивания, венчик). Наденьте насадку на шпindel, 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.

Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то, после его возвращения в исходное положение, перед включением необходимо вернуть регулятор скорости в положение «0». 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 беспрепятственного откидывания моторного блока.
2. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек на присосках к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.
3. Убедитесь, что регулятор скорости установлен в положении «0». Если он указывает на другое значение, переведите его в положение «0».
4. Откиньте моторный блок, затем установите чашу и крышку чаши на моторном блоке.
5. Установите на шпindelю одну из насадок.
6. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Смешиваемые ингредиенты не должны занимать более 2/3 емкости чаши, поскольку при смешивании или взбивании они могут увеличиться в объеме.
7. Если вы хотите взвесить продукты, нажмите на кнопку включения весов. Чтобы обнулить значение на весах (или не учитывать вес емкости), снова нажмите на кнопку включения весов.

Внимание! Перед включением весов всегда откидывайте моторный блок, чтобы избежать травм вследствие случайного включения прибора, если вы заденете регулятор скорости.

Примечания. Вы можете взвешивать продукты не только в чаше, но и в другой емкости. Для этого установите емкость вместо чаши. Перед началом смешивания верните чашу на место. Смешивать ингредиенты можно только в чаше!

Чтобы переключаться между единицами измерения (граммами или фунтами), нажмите два раза на кнопку включения весов.

8. Выключите весы, нажав и удерживая кнопку включения весов в течение нескольких секунд.

Примечание. Если вы запустите работу прибора, установив скорость с помощью регулятора скорости, весы автоматически отключатся.

9. Опустите моторный блок и закройте чашу крышкой. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке чаши.
10. Подключите миксер к сети питания. При включении миксера прозвучат 3 звуковых сигнала и световой индикатор регулятора скорости начнет мигать.
11. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке до значения «1», и затем постепенно увеличивайте скорость до нужной вам отметки. После выбора скорости световой индикатор регулятора скорости горит непрерывно.

Внимание! При замешивании теста или других густых продуктов не устанавливайте скорость выше «3», иначе это может привести к поломке прибора.

12. Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки и удерживайте его в положении «P». После отпускания регулятора он автоматически вернется в нулевое положение, и миксер выключится. Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной. Импульсный режим нужно включать примерно на 1–2 секунды и чередовать 1–2 секундной остановкой.



13. Для выключения миксера поверните регулятор скорости в положение «0». Отключите прибор от сети питания.

Внимание! Время непрерывной работы миксера не должно превышать 10 минут. После этого миксеру необходимо дать остыть в течение 30 минут.

Перед сменой насадок, перед снятием или установкой чаши и крышки чаши и перед откидыванием моторного блока убедитесь, что миксер выключен. Регулятор скорости миксера должен находиться в положении «0», а прибор отключен от сети.

Сильные нагрузки с густыми консистенциями могут вывести миксер из строя. Не перегружайте миксер во избежание поломок и неисправностей.

Запрещается направлять в чашу кухонные приборы и другие посторонние предметы во время работы устройства.

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

Советы

При замешивании 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 расплыться.

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

Не заполняйте чашу больше чем на 2/3. 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 замешивании густого теста. Чем круче тесто, тем меньше должен быть его объем.

Сильные нагрузки могут вывести миксер из строя. Нагрузка на моторный блок зависит от нескольких факторов:

- скорости работы миксера;
- объема смеси;
- плотности смеси (тесто для блинов, тесто для пельменей, белки, сливки).

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 3–4 штук (категория С0, С1). 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: 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.

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

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 негарантийным случаем. Для смешивания негустых ингредиентов используйте насадку для смешивания, а для замеса густого теста — крюк для замешивания.



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

Замешивание теста

Максимальное количество муки на чашу — 1500 г.

Рекомендуемое соотношение муки и воды — 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 30 секунд на скорости «1»;
- около 7 минут на скорости «2» или «3».

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

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

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

Внимание! При замешивании теста или других густых продуктов не устанавливайте скорость выше «3», иначе это может привести к поломке прибора.

Стандартный рецепт теста

- мука — 800 г
- сахар — 100 г
- соль — 1 чайная ложка
- дрожжи — 1 чайная ложка
- вода — 450 г
- подсолнечное масло — 30 г



Смешивайте ингредиенты на скорости «1» или «2». Для замешивания теста используйте крюк для замешивания теста.

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 — 3–4 (категория C0, C1), максимальное — 12. Взбивайте яичные белки без остановки на скорости от «4» до «6» приблизительно в течение 2–5 минут до устойчивой пены.

Примечание. Взбиваемость белков зависит от свежести и температуры яиц.

- Количество сливок — 250 мл.

Взбивайте свежие сливки при скорости от «4» до «6» 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 чашу по высоте больше, чем на 2/3.

Для взбивания используйте венчик.

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

Смешивание коктейлей или других жидкостей

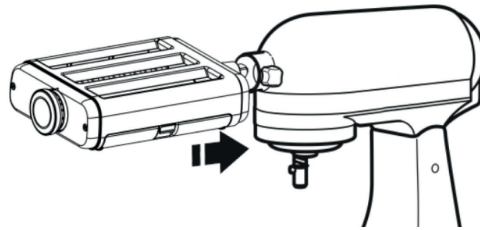
Смешивайте ингредиенты в соответствии с рецептом на скорости от «1» до «6» приблизительно в течение 5 минут.

Используйте для смешивания коктейлей насадку для смешивания.

Не заполняйте чашу ингредиентами больше, чем на 2/3 по высоте.

Использование насадки для приготовления пасты (насадка в комплект не входит и приобретается отдельно)

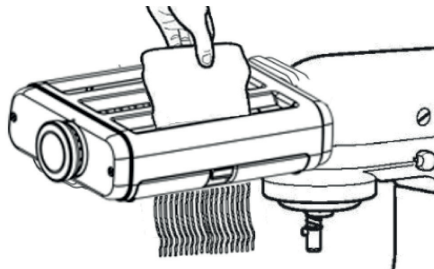
1. Убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение «0», а миксер отключен от сети питания. Снимите венчик, насадку для смешивания или крюк для замешивания теста с устройства, если они были установлены. Устанавливайте чашу и крышку чаши, когда используете насадку для приготовления пасты.
2. Снимите заглушку с передней части моторного блока миксера. Для этого открутите фиксатор заглушки.
3. Установите насадку для приготовления пасты в разъем миксера, чтобы выступ на насадке совпал с пазом на разьеме. Если не получается установить насадку до упора, покрутите ее. Вставьте фиксатор заглушки в разъем для фиксатора и закрутите его до упора по часовой стрелке, чтобы закрепить насадку.



4. Под насадку подставьте емкость для пасты.
5. Установите желаемую толщину теста: потяните регулятор толщины теста на себя и поверните его до нужного значения. Рекомендуется сначала раскатать тесто, установив регулятор толщины теста на «1» или «2» положение. При следующем пропускании пласта теста установите регулятор толщины теста на большее значение, тем самым уменьшив толщину. Рекомендации по выбору толщины теста представлены в таблице ниже.

Тип пасты, лапши	Рекомендуемое положение регулятора толщины теста
Яичная лапша	3–4
Спагетти, фетучини, лингвини, лазанья, тесто для равиоли	4–5
Фетучини, лингвини фини, тесто для тортеллини	6–7

6. Подключите прибор к сети электропитания.
7. Для включения прибора поверните регулятор скорости по часовой стрелке на отметку «1» или «2».
8. Пропустите тесто через валики для раскатывания теста несколько раз, чтобы получить нужную толщину теста.
9. Как только будут готовы полоски теста, отключите прибор, переведя регулятор скорости в положение «0», затем присыпьте полоски мукой с двух сторон и оставьте их подсохнуть на 5–10 минут — это нужно для того, чтобы тесто хорошо разрезалось валиками для спагетти или фетучини.
10. Включите прибор на скорости 2–5. Пропустите полоску теста через валики для фетучини или спагетти.





11. После окончания работы выключите устройство, переведя регулятор скорости в положение «0». Отключите устройство от сети электропитания.
12. Чтобы отсоединить насадку для пасты от моторного блока, открутите фиксатор против часовой стрелки и извлеките насадку из разъема. Установите заглушку, закрепив ее фиксатором.
13. Проведите очистку насадки для приготовления пасты, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Внимание! Не используйте миксер для смешивания ингредиентов в чаше во время работы насадки для приготовления пасты — это может привести к перегрузке мотора и выходу миксера из строя. Будьте осторожны, миксер работает вместе с насадкой для приготовления пасты, не подносите руки и предметы к шпинделю. Устанавливайте чашу и крышку чаши, когда используете насадку для приготовления пасты.

Соблюдайте осторожность при использовании насадки для изготовления пасты. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии.

Следите, чтобы волосы, части одежды или украшения не попали в движущие части насадки и не оказались рядом со шпинделем во избежание получения травмы!

Время непрерывной работы миксера с насадкой для пасты не должно превышать 10 минут. После этого миксеру необходимо дать остыть в течение 30 минут.

Если продукты застряли в насадке, выключите миксер, переведя регулятор скорости в положение «0» и отключите прибор от сети. Затем отсоедините и очистите насадку, тщательно высушите ее и продолжите работу.

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, значит бисквит уже готов.

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

Шоколадный крем

Сладкие сливки — 400 мл
Шоколад — 300 г
Яйца — 5–6 шт.
Сахар — 100–120 г
Ванильный сахар — 1–2 пакетика
Соль — щепотка
Коньяк или ром — 2 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 растопленный 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.

Тесто для пасты

Мука — 600–700 г
Яйца — 5–6 шт.
Растительное масло — 15–20 г
Вода — не обязательно, можете добавить по желанию

Смешайте в чаше миксера муку, яйца и растительное масло. Должно получиться слегка грубоватое тесто. Если тесто получилось сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.

Тесто для спагетти

Мука — 670 г
Яйца — 5 шт.
Соль — 1/2–1 ч. л.
Вода — 170 мл

Замесите тесто в чаше миксера с помощью крюка для замешивания теста в течение 10 минут. Тесто должно получиться упругим. Замешивайте тесто до тех пор, пока не почувствуете, как оно скрипит. Для спагетти требуется эластичное тесто, которое не будет рваться, поэтому после замеса рекомендуется обернуть тесто в пищевую пленку и оставить его на 40 минут.

Тесто для фетучини

Яйца — 5–6 шт.
Пшеничная мука — 600 г
По желанию:

Паприка (придает пасте розовый цвет) — 1,5 ст. л.
Шпинат (придает пасте зеленый цвет) — 100–150 г

Замесите тесто в чаше миксера с помощью крюка для замешивания теста. Продолжайте замешивание до тех пор, пока тесто не станет гладким и не начнет лип-



нуть к рукам. Для фетучини требуется эластичное тесто, которое не будет рваться, поэтому после замеса рекомендуется обернуть тесто в пищевую пленку и оставить его на 40 минут.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания.

Моторный блок протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. Запрещается погружать миксер в воду. Не допускайте попадания жидкости в моторный блок, на регулятор скорости, дисплей электронных весов, кнопку включения весов и шнур питания.

Мойте чашу, крышку чаши и насадки под струей воды с нейтральным моющим средством и мягкой губкой. После мытья вытрите чашу, крышку и насадки сухим полотенцем или просушите на воздухе. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Не используйте металлические щетки для чистки и не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Чтобы очистить насадку для приготовления пасты (в комплект не входит), оставьте ее на время, чтобы остатки муки и теста на ней высохли. Затем, используя мягкую щетку (в комплект не входит), очистите валики. Снимите крышку с насадки, чтобы ее проще было очистить. Протрите насадку влажной, а затем сухой мягкой тканью. Крышку насадки помойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки, тщательно высушите. При стойких загрязнениях вы можете промыть насадку под струей воды, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Тщательно высушите насадку перед использованием.



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. Если на моторный блок была установлена насадка для приготовления пасты (в комплект не входит), то ее следует снять и закрыть разъем для насадки заглушкой.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор регулятора скорости не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Миксер работал с высокой нагрузкой, и сработала защита от перегрева мотора. Поверните регулятор скорости в положение «0», отключите миксер от сети питания, 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

Насадка не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку	Выключите миксер и отключите его от сети питания. Вытащите предмет, блокирующий движение насадки

Весы не включаются

Возможная причина	Решение
Весы не включаются, если мотор прибора работает	Выключите работу мотора, переведя регулятор скорости в положение «0». Затем нажмите на кнопку включения весов. Перед включением весов всегда откидывайте моторный блок, чтобы избежать травм вследствие случайного включения прибора, если вы заденете регулятор скорости



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 3–4 белков

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Заложенные на замешивание 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 разморозившихся продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла). Не забывайте делать паузы в работе миксера для того, чтобы дать ему возможность остыть
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: I
4. Емкость чаши миксера: 7 л
5. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 410 × 280 × 415 мм
8. Размер упаковки: 450 × 337 × 473 мм
9. Вес нетто: 8,2 кг
10. Вес брутто: 9,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Дунгуань Кофар Илектрикэл Эплаенсис Тэк Ко., Лтд. Билдинг А, Цюлянъ Индастриэл Парк, Цзюньда Ист Роуд, Дункэн Вилидж, Дункэн Таун, Дунгуань Сити, 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 замешивании слишком густой массы не является гарантийным случаем.

Потемнение насадок 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.

При превышении времени использования мотор может перегреться и выйти из строя, это не является гарантийным случаем.

Выход из строя прибора вследствие попадания 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 ингредиентами больше, чем на 2/3 по высоте.
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.
24. Соблюдайте осторожность при использовании насадки для изготовления пасты. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии.
25. Не используйте миксер для смешивания ингредиентов в чаше во время работы насадки для приготовления пасты — это может привести к перегрузке мотора и выходу миксера из строя. Будьте осторожны, миксер работает вместе с насадкой для приготовления пасты, не подносите руки и предметы к шпинделю. Устанавливайте чашу и крышку чаши, когда используете насадку для приготовления пасты.
26. Следите, чтобы волосы, части одежды или украшения не попали в движущие части насадки для приготовления пасты и не оказались рядом со шпинделем во избежание получения травмы!

IM-2





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





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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

