

**Я на кухне
главный!**



**Планетарный
миксер «4 в 1»
КТ-3419**

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	7
Чистка и обслуживание	17
Уход и хранение	18
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	19
Меры предосторожности	21

Общие сведения

Многофункциональный планетарный миксер «4 в 1» КТ-3419 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, овощерезка и блендер, что превращает эту модель в универсальную кухонную машину «4 в 1».

Мясорубка имеет 3 решетки для изготовления фарша и специальные насадки для колбас и кеббе.

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 ножи 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 и импульсный режим, который позволяет замешивать ингредиенты на максимальной скорости с частыми замедлениями.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей объемом 5,5 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 отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. 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. Если при этом регулятор скорости установлен на одной из скоростей, то при возвращении моторного блока в исходное положение миксер автоматически возобновит приготовление. В закрытом и откинута положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатии на фиксатор 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. Максимальное время работы миксера составляет 8–10 минут в зависимости от скорости работы, объема ингредиентов и густоты смеси. Затем следует дать мотору остыть не менее 20–30 минут. Максимальное время работы блендера — 2 минуты.

Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Чаша миксера — 1 шт.
 - Крышка чаши — 1 шт.
 - Крышка разъема для установки блендера — 1 шт.
 - Крышка разъема для установки мясорубки и овощерезки — 1 шт.
 - Венчик для взбивания — 1 шт.
 - Насадка для смешивания — 1 шт.
 - Крюк для замешивания — 1 шт.
2. Блендер — 1 шт.
 - Чаша блендера — 1 шт.
 - Крышка блендера с колпачком — 1 шт.
 - Блок ножей с уплотнительным кольцом и основанием — 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 кеббе — 1 шт.
 - Насадка для колбас — 1 шт.
 - Кольцевая гайка — 1 шт.
4. Овощерезка — 1 шт.
 - Загрузочный блок овощерезки — 1 шт.
 - Толкатель овощерезки — 1 шт.
 - Барабан с мелкими отверстиями — 1 шт.
 - Барабан со средними отверстиями — 1 шт.
 - Барабан с крупными отверстиями — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство планетарного миксера



С помощью **фиксатора моторного блока** можно откинуть моторный блок, чтобы установить или снять насадки и чашу. Загрузочное отверстие на крышке чаши позволяет добавить ингредиенты при установленной крышке без откидывания моторного блока.

Регулятор позволяет включить, выключить или изменить скорость работы. Миксер оснащен 8 скоростями.

Нажатие на **кнопку «Пульс»** во время работы миксера включает максимальную скорость. Прибор работает на максимальной скорости, пока вы удерживаете кнопку «Пульс».

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

Крюк для замешивания подходит для замешивания густого теста.

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

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.

Мясорубка позволяет рубить мясо с производительностью 0,8 кг/мин. В комплекте к мясорубке идут **3 решетки** для приготовления фарша, а также **насадки для колбас и для кеббе** и **толкатель** для проталкивания продуктов, застрявших в загрузочной горловине.

Овощерезка оснащена **3 барабанами с отверстиями** разной величины, а также **толкателем** для проталкивания продуктов, застрявших в загрузочной горловине.

Нажатие на **фиксатор мясорубки и овощерезки** позволяет снять мясорубку или овощерезку с моторного блока прибора.

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.

Сборка миксера и установка насадок

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки (крюк для замешивания, насадку для смешивания, венчик для взбивания), чашу и крышку чаши, а также добавить ингредиенты, вначале следует откинуть моторный блок. Убедитесь, что регулятор находится в положении «0». Нажмите на фиксатор моторного блока и, удерживая его, поднимите моторный блок до щелчка. Для возвращения моторного блока в исходное положение нажмите и удерживайте фиксатор моторного блока, опустите моторный блок вниз до щелчка.

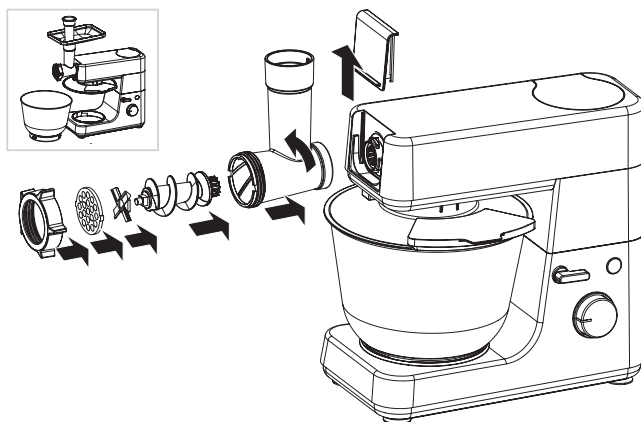
Установка чаши. Поставьте чашу в углубление в нижней части моторного блока, затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Чаша зафиксируется на моторном блоке. Для снятия чаши поверните ее против часовой стрелки и поднимите, предварительно откинув моторный блок.

Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при работе миксера. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе приготовления. Соотнесите выступы на крышке с углублением в верхней части моторного блока. Слегка надавите на крышку до щелчка сначала с одной, затем с другой стороны. Крышка зафиксируется на моторном блоке. Чтобы снять крышку, аккуратно потяните ее вниз сначала с одной, а затем с другой стороны.

Установка насадок миксера (крюк для замешивания, насадка для смешивания, венчик для взбивания). Наденьте насадку на шпindel, чтобы штифты на оси попали в пазы на насадке. Затем слегка надавите на насадку и поверните ее против часовой стрелки для фиксации. Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе. Для снятия насадки нажмите и приподнимите ее вверх, затем поверните ее по часовой стрелке и снимите.

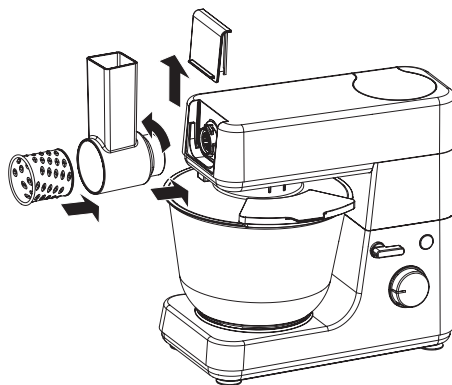
Установка мясорубки. Мясорубка является дополнительной насадкой на планетарный миксер. Для установки мясорубки потяните вверх крышку разъема для установки мясорубки и овощерезки. Присоедините загрузочное отверстие мясорубки под углом примерно 45° вправо, затем поверните против часовой стрелки для фиксации. Установите в загрузочное отверстие шнек, нож, а затем решетку с отверстием нужной величины, либо установите насадку для кеббе или для колбас на шнек. Установите на загрузочный блок и закрутите кольцевую гайку для фиксации. Сверху на загрузочный блок наденьте загрузочный лоток.

Для снятия мясорубки отсоедините загрузочный лоток, потянув его вверх. Открутите кольцевую гайку и снимите насадку, решетку, нож и шнек. Зажмите фиксатор мясорубки и овощерезки и слегка поверните загрузочный блок по часовой стрелке для снятия. Закройте крышкой разъем для установки мясорубки и овощерезки.



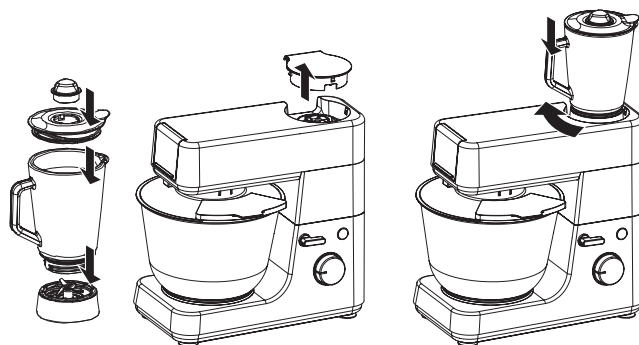
Установка овощерезки. Потяните вверх крышку разъема для установки мясорубки. Присоедините загрузочный блок овощерезки под углом примерно 45° вправо, затем поверните против часовой стрелки для фиксации. Установите барабан с отверстием нужной величины в загрузочный блок.

Для снятия овощерезки достаньте барабан из загрузочного блока. Затем зажмите фиксатор мясорубки и овощерезки на моторном блоке и слегка поверните загрузочный блок по часовой стрелке для снятия. Закройте крышкой разъем для установки мясорубки и овощерезки.



Установка блендера. Убедитесь, что уплотнительное кольцо установлено на блоке ножей. Установите блок ножей в основание блендера. Присоедините к чаше блендера блок ножей так, чтобы выступы на чаше попали в пазы на блоке ножей, и закрутите блок ножей против часовой стрелки для фиксации. Потяните крышку разъема для установки блендера вверх для ее снятия, затем установите блендер в разъем для установки блендера и слегка прокрутите по часовой стрелке для фиксации. Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что колпачок крышки установлен.

Для снятия блендера слегка прокрутите блендер против часовой стрелки и потяните его в сторону от миксера. Закройте крышкой разъем для установки блендера так, чтобы выступы на крышке совпали с углублениями на моторном блоке, и слегка надавите до щелчка. Для снятия блока ножей открутите его по часовой стрелке. Достаньте блок ножей из основания.





Внимание!

- Перед установкой или снятием составных частей миксера, а также перед откидыванием моторного блока убедитесь, что регулятор находится в положении «0». Не помещайте в чашу миксера или блендера лопатку или другие твердые предметы во время работы прибора. При использовании мясорубки или овощерезки используйте только толкатель для проталкивания продуктов, застрявших в загрузочном блоке.
- Если моторный блок был откинут во время приготовления, то необходимо повернуть регулятор в положение «0». Затем верните миксер в горизонтальное (рабочее) положение и постепенно увеличивайте 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 некоторое 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. Для улучшения сцепления с поверхностью рекомендуется тщательно обезжирить стол и ножки миксера спиртом.
3. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0». Если установлена одна из скоростей, поверните регулятор скорости в положение «0».
4. Откиньте моторный блок, затем установите чашу и крышку чаши на моторном блоке.
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 емкости чаши.
6. Установите подходящую насадку.
7. Опустите моторный блок. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке.
8. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке на скорость «1», затем постепенно увеличивайте до нужной вам скорости.
9. Для включения импульсного режима нажмите и удерживайте кнопку «Пульс». Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной скорости. После того, как вы отпустите кнопку, миксер продолжит работу на выбранной ранее скорости. Импульсный режим следует включать примерно на 1–2 секунды и чередовать 1–2 секундной работой на меньшей скорости.

Примечание. Импульсный режим может работать при выбранной скорости «1» и выше. Если выбрана скорость «0», импульсный режим нельзя включить.

10. Для прекращения работы миксера верните регулятор скорости в положение «0».
11. Отсоедините прибор от сети.
12. Отсоедините и вымойте насадку, чашу миксера и крышку чаши с использованием моющих средств и вытрите насухо. При необходимости протрите моторный блок влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Внимание! Не перегружайте миксер во избежание поломок и неисправностей!

Советы

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. Попадание муки в моторный блок может привести к поломке мотора.

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

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

Насадки миксера не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут чиркать металлом о металл. 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, вернув регулятор скорости 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 плавленых сыров вместо сахара вы можете использовать сахарную пудру. Сахарный песок практически не размешивается в масле, плавленом 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.

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.

Не используйте венчик для густых смесей, иначе он может погнуться. Используйте крюк для замешивания густого теста.

Внимание! При работе корпус миксера слегка пошатывается. Это нормально и не является неисправностью. Противоскользящие ножки с присосками плотно фиксируют миксер на столе.



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»;
- около 7 минут на скорости «2».

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

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

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

Стандартный рецепт теста:

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

Используйте крюк для замешивания теста. Смешивайте ингредиенты на скорости «1» или «2» 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 — 2–3 категории С0 или С1. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц.

Взбивайте яичные белки без остановки при скорости от 4 до 6 приблизительно в течение 3–5 минут или до устойчивой пены.

- 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 превышайте 2/3 емкости 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 6 приблизительно в течение 5 минут.

Используйте для смешивания коктейлей насадку для смешивания.

Не превышайте 2/3 емкости чаши.

Использование мясорубки

1. Соберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
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 от 1 до 4.
Внимание! Не пытайтесь включить мясорубку и другие составные части прибора одновременно! Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя. Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса и приготовления колбас.
5. Положите мясо в загрузочный блок. Используйте толкатель для подачи мяса.
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».

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. Соберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
2. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас.
3. Включите миксер и наполните оболочку, подавая приготовленный фарш с помощью толкателя. Работайте на скорости от 1 до 4.

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. Соберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
3. Включите миксер, повернув регулятор. Работайте на скорости от 1 до 4.
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 провод питания 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.

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! 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 включения импульсного режима нажмите и удерживайте кнопку «Пульс». Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной скорости. После того, как вы отпустите кнопку, миксер продолжит работу на выбранной ранее скорости. Импульсный режим следует включать примерно на 1–2 секунды и чередовать 1–2 секундной работой на меньшей скорости.

Примечание. Импульсный режим может работать при выбранной скорости «1» и выше. Если выбрана скорость «0», импульсный режим нельзя включить.

6. Для прекращения работы устройства верните регулятор скорости в положение «0».
7. Отсоедините провод питания от сети.
8. 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 шпindel для насадки. Все ингредиенты положите в чашу. Затем поверните регулятор на 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 наш бисквит готов.

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

Шоколадный крем

- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 50–60 г.
- Сладкие сливки — 200 мл.
- Шоколад — 150 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 в течение 3 минут при мощности 200 Вт. Взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль в чаше миксера венчиком на скорости «3», чтобы сформировалась пена. Немного шоколада можно оставить для украшения, остальной — добавьте в чашу и смешайте на скорости «5» или «6». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на скорости «6». Украсьте оставшимся шоколадным кремом и хорошо охладите перед подачей.

Тесто для пасты

- Мука твердых сортов — 300 г.
- Яйца — 3 шт.
- Растительное масло — 10–15 г.
- Вода — не обязательно.

Смешайте в чаше 300 г муки твердых сортов с тремя яйцами и 10–15 г растительного масла. Должно получиться слегка грубоватое тесто. Если тесто получи-

лось сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.

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 — 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.

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, 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 убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0», и отключите миксер от сети электропитания.

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

Насадки и чашу миксера, ножевой блок блендера и металлические части прибора мыть в посудомоечной машине нельзя, т.к. они могут потемнеть. Мойте чашу и насадки под струей воды с моющим средством. После мытья протрите аксессуары сухим полотенцем или просушите естественным путем.



Будьте осторожны при мытье ножа мясорубки, чтобы не пораниться.

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.

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

Уход и хранение

Перед тем как убрать миксер на хранение очистите устройство, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0» и моторный блок находится в рабочем положении.

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

Устранение неполадок

Миксер 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
Откинут моторный блок	Устройство включится, когда моторный блок будет опущен в горизонтальное (рабочее) положение
Двигатель миксера работал более 8–10 минут или была превышена нагрузка	Поверните регулятор в положение «0», при необходимости удалите лишние ингредиенты, подождите не менее 30 минут и включите миксер снова

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 2–3 и не более 12 белков

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам для миксера или выбранной насадки	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, 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.

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: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 8 + импульсный режим
5. Емкость чаши миксера: 5,5 л
6. Материал чаши: нержавеющая сталь
7. Емкость чаши блендера: 1,5 л
8. Производительность мясорубки: 0,8 кг/мин
9. Уровень шума: ≤85 дБ
10. Длина шнура: 0,9 м
11. Размер устройства: 395 × 271 × 357 мм
12. Размер упаковки: 610 × 340 × 396 мм
13. Вес нетто: 9,8 кг
14. Вес брутто: 11,1 кг



Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Ят Фун Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Дакань, Хуанцзян Таун, Дунгуань, Гуандун, 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 составных частей миксера, блендера, мясорубки или овощерезки из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Выход из строя миксера вследствие попадания жидкостей, муки и других порошкообразных продуктов 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.

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. Убедитесь, что регулятор находится в положении «0», и 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.



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 более чем на 2/3.
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 8–10 минут в зависимости от скорости работы, объема ингредиентов и густоты смеси. Время работы блендера не должно превышать 2 минут.

IM-1



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