

**Я —
шеф-повар
на кухне!**



**Цельнометаллический
планетарный миксер
КТ-3037**

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	9
Чистка и обслуживание миксера	21
Уход и хранение	21
Устранение неполадок	22
Технические характеристики	24
Меры предосторожности	25

Общие сведения

Многофункциональный и мощный цельнометаллический планетарный миксер КТ-3037 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.

Миксер очень тяжелый и полностью цельнометаллический.

К миксеру отдельно можно приобрести дополнительные насадки — мясорубку, овощерезку, тестораскатку и насадки для приготовления пасты.

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

Насадки для приготовления пасты — это комплект из трех устройств, изготовленных из высококачественной нержавеющей стали. Тестораскатка предназначена для раскатки пластов теста, насадка для спагетти — для нарезки спагетти, насадка для феттучини — для нарезки феттучини. Толщину листов теста в тестораскатке можно регулировать.

Тщательное смешивание

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

Надежное автоматическое управление

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

Миксер позволяет плавно регулировать скорость от минимума до максимума. При включении миксера скорость вращения увеличивается постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. У прибора 11 скоростей.

Таймер

Миксер оснащен таймерами прямого и обратного отсчета. По таймеру прямого отсчета вы можете засечь время, которое требуется для взбивания или замешивания данных ингредиентов. Таймер обратного отсчета позволяет установить время смешивания ингредиентов — до 60 минут, а по истечении выставленного времени миксер выключится сам.

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 на базе и укомплектована защитной крышкой с отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при

замешивании. А через отверстие можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

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

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 кнопку откидывания моторного блока.

Если вы забыли про включенный миксер, он выключится автоматически через 60 минут.

Комплектация

1. Моторный блок — 1 шт.
2. Чаша миксера — 1 шт.
3. Крышка чаши миксера — 1 шт.
4. Загрузочный лоток крышки — 1 шт.
5. Венчик для взбивания — 1 шт.
6. Насадка для смешивания — 1 шт.
7. Крюк для замеса теста — 1 шт.
8. Заглушка — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

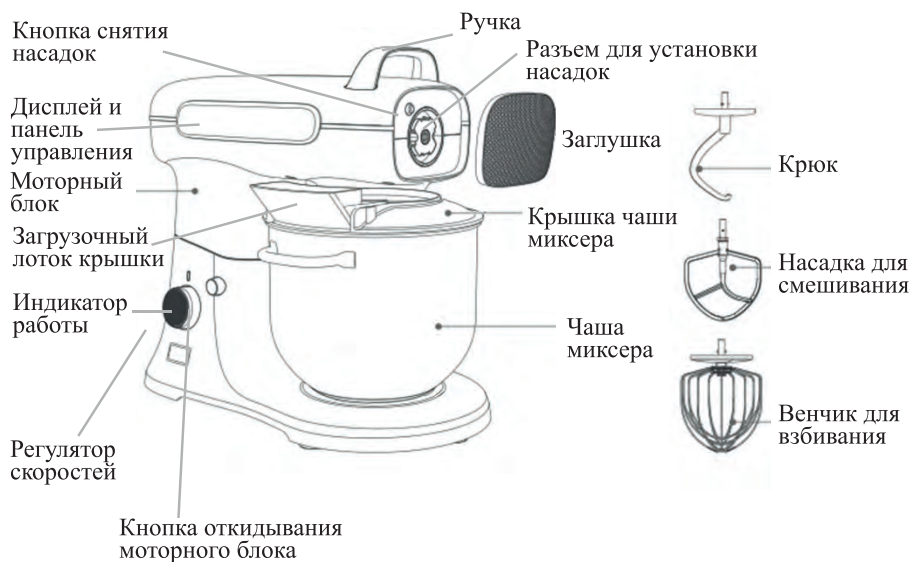
*опционально

Дополнительные насадки (в комплектацию не входят, приобретаются отдельно):

11. Мясорубка:
 - крышка толкателя — 1 шт.
 - ось крепления — 1 шт.
 - загрузочный блок — 1 шт.
 - загрузочный лоток — 1 шт.
 - решетка с крупными отверстиями — 1 шт.
 - решетка со средними отверстиями — 1 шт.
 - решетка с мелкими отверстиями — 1 шт.
 - шнек — 1 шт.
 - крышка насадки для кеббе — 1 шт.
 - насадка для колбас — 1 шт.
 - толкатель — 1 шт.
 - нож — 1 шт.
 - насадка для кеббе — 1 шт.
 - кольцевая гайка — 1 шт.

12. Насадка-овошерезка:
- Крупная терка — 1 шт.
 - Средняя терка — 1 шт.
 - Мелкая терка — 1 шт.
 - Шинковка (нож) — 1 шт.
 - Ножевой блок — 1 шт.
13. Насадки для приготовления пасты:
- Тестораскатка — 1 шт.
 - Для феттучини — 1 шт.
 - Для спагетти — 1 шт.

Устройство планетарного миксера



Насадки миксера

Венчик для взбивания. Данный венчик трехуровневый. Такая конструкция позволяет продуктам не скапливаться внутри венчика. Подходит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста.

Крюк. Подходит для замешивания густого теста.

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

Дополнительные насадки

(в комплектацию не входят, приобретаются отдельно)

Мясорубка



- 1 — крышка толкателя
- 2 — ось крепления
- 3 — загрузочный блок
- 4 — решетка с крупными отверстиями
- 5 — решетка со средними отверстиями
- 6 — решетка с мелкими отверстиями
- 7 — шнек
- 8 — крышка насадки для кеббе
- 9 — насадка для колбас
- 10 — толкатель
- 11 — нож
- 12 — насадка для кеббе
- 13 — кольцевая гайка
- 14 — загрузочный лоток

Насадка-овощерезка

Ножевой блок



Мелкая терка. Предназначена для измельчения и терки твердого сыра (например, пармезана), шоколада, сухого хлеба или сухарей, фундука, грецких орехов, миндаля или кокоса, а также для изготовления картофельного пюре.

Крупная и средняя терка. Подходят для моркови, кабачков, картофеля, перца, твердого сыра и шоколада.

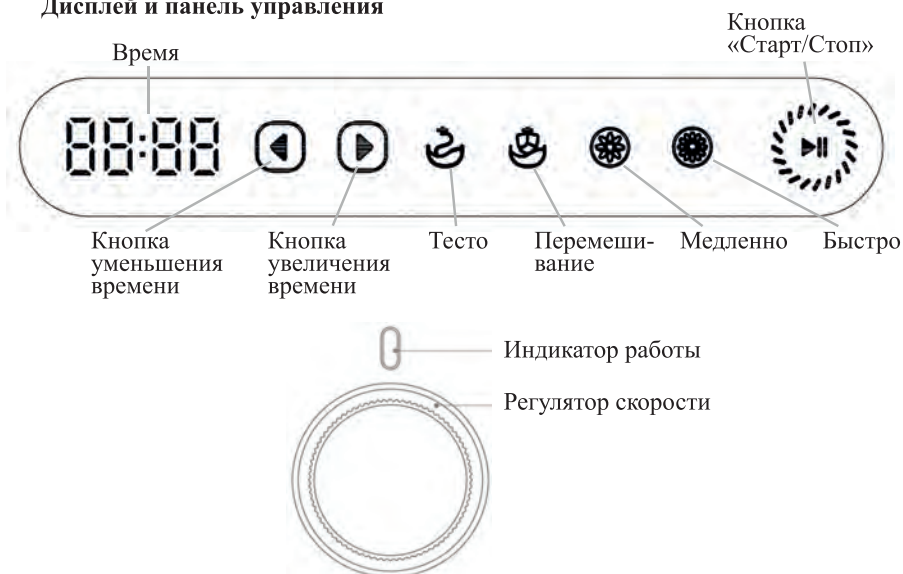
Шинковка для нарезки тонких гладких ломтиков. Подходит для нарезки: моркови, кабачков, картофеля, огурцов, перца, лука, репы, капусты, яблок и твердого сыра.



Насадки для приготовления пасты



Дисплей и панель управления



Индикатор работы загорается при включении прибора в сеть.

С помощью **регулятора скорости** можно установить скорость от 1 до 11. Для начала работы миксера выберите нужную скорость, поворачивая регулятор скорости по часовой или против часовой стрелки.

На **дисплее** слева отображается время работы миксера. Для **прямого отсчета** времени поверните **регулятор скорости** по часовой стрелке, тем самым вы установите нужную скорость, а таймер начнет отсчет. Через 60 минут миксер автоматически остановит свою работу. При переведении регулятора скорости в положение «0» таймер обнуляется.

Для **обратного отсчета** установите время кнопками увеличения или уменьшения времени, а затем регулятором скорости установите нужную скорость. Шаг установки таймера — 30 секунд. Вы можете установить время до 60 минут. По истечении установленного времени миксер останавливает работу, при этом раздаются 5 звуковых сигналов.

Нажмите одну из **функциональных кнопок**: «Тесто», «Перемешивание», «Медленно» или «Быстро» — в зависимости от типа продукта и установленной насадки, а затем поверните регулятор скорости, чтобы выбрать скорость. Если вы повернули регулятор скорости без выбора какой-либо функциональной кнопки, прибор по умолчанию начнет смешивать продукты, установив кнопку «Тесто».

Если во время работы нажать на кнопку «**Старт/Стоп**» работа миксера останавливается. Чтобы возобновить работу миксера нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Стоп**» 1,5 секунды.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Сборка миксера и установка насадок

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

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

Установка насадок миксера (крюки, 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.

Крышка чаши предотвращает вылет брызг при работе миксера. Перед установкой крышки установите чашу в миксер, подсоедините к миксеру насадку и опустите моторный блок в рабочее положение. Ориентируйте крышку на моторный блок, расположив ее так, чтобы она вошла под моторный блок, а затем опустите на края чаши. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе работы.

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу, а также для добавления ингредиентов вначале следует откинуть моторный блок. Если миксер работает, выключите его, переведя регулятор скорости в положение «0». Нажмите на кнопку откидывания моторного блока и, удерживая ее, откиньте моторный блок вверх, держась при этом за ручку для переноски. Для возвращения моторного блока в исходное положение нажмите и удерживайте кнопку откидывания моторного блока и опустите моторный блок вниз.

Внимание!

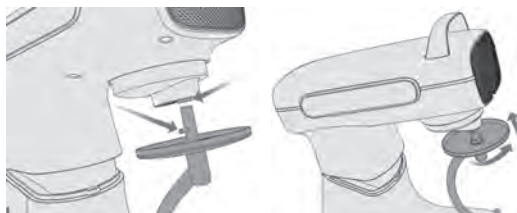
- Выключите миксер перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки чаши, а также перед откидыванием моторного блока. При работающем миксере запрещается направлять в чашу лопатку или другие твердые предметы.
- Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то перед включением необходимо вернуть регулятор скорости в положение «0». Затем можно включать миксер и выставлять нужную скорость работы.

Использование миксера

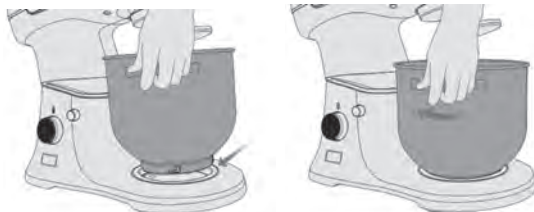
1. Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для откидывания моторного блока.
2. Убедитесь, что регулятор скорости установлен на отметке «0». Если он указывает на другое значение, переведите его в положение «0».
3. Откиньте моторный блок, вы услышите характерный щелчок, когда моторный блок полностью поднимется.



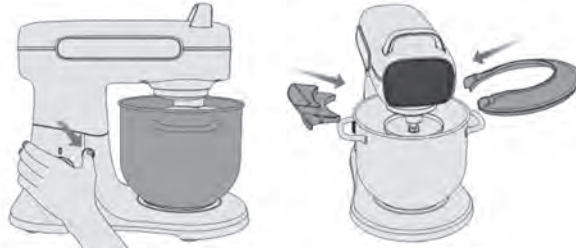
4. Установите на шпиндель одну из насадок. Для этого вставьте ось насадки в паз и поверните против часовой стрелки до упора.



5. Установите чашу на моторный блок, поворачивая ее против часовой стрелки до упора.



- Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Не загружайте чашу до краев. Обратите внимание, что максимальное количество ингредиентов не должно быть более 1 кг. При взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое или даже вчетверо. Также сильные нагрузки с густыми консистенциями могут вывести миксер из строя.
- Опустите моторный блок, вы услышите характерный щелчок, когда моторный блок опустится до конца. При необходимости закройте чашу крышкой. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке чаши.



Нажмите на кнопку откидывания
моторного блока

- Чтобы миксер начал работу нажмите одну из кнопок на панели управления: «Тесто», «Перемешивание», «Медленно» или «Быстро» — в зависимости от типа продукта и установленной насадки, а затем поверните регулятор скорости, чтобы установить скорость.

Примечание. Если вы повернули регулятор скорости без выбора какой-либо функциональной кнопки, прибор по умолчанию начнет смешивать продукты, установив «Тесто».

- Если во время работы нажать на кнопку «Старт/Стоп» работа миксера останавливается. Чтобы возобновить работу миксера нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и удерживайте 1,5 секунды.
- Для выключения миксера поверните регулятор скорости в положение «0».

Внимание! Не перегружайте миксер во избежание поломок и неисправностей!

Советы по использованию миксера

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 распылиться.

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

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

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



Используйте миксер только при комнатной температуре и нормальной влажности. Не перегружайте миксер, особенно при замесе крутого теста. Чем круче тесто, тем меньше должен быть его объем.

Миксер может использоваться непрерывно в течение 24 часов. Но он автоматически остановится через 60 минут работы, если вы не выключите его раньше. Чтобы продлить срок эксплуатации прибора давайте ему отдыхать после каждого приготовления теста в течение 20 минут.

Во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов используйте крышку для чаши.




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

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

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

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

В таблице ниже приведены примерные рекомендации по скорости и типам насадок.

Кнопка	Скорость	Тип теста
 Тесто	1–6 (6 скорость является самой максимальной для этого вида смешивания)	<ul style="list-style-type: none">• Установите скорость 1–3 для универсального теста или другого твердого теста (используйте насадку крюк);• Установите скорость 1–6 для мягкого теста на хлеб (используйте насадку крюк);• Смешивайте картофельное или овощное пюре, различные крема, пасты (используйте насадку для смешивания);• Нажимайте на эту кнопку, когда установлены насадки мясорубка, овощерезка или насадки для приготовления пасты
 Перемешивание	1–8 (8 скорость является самой максимальной для этого вида смешивания)	Смешивайте глазурь для печенья, сладкие пасты, сахар и сливочное масло (используйте насадку для смешивания)
 Медленно	1–9 (9 скорость является самой максимальной для этого вида смешивания)	Для взбивания сливок, яичных белков, сахара и масла и т.д. (используйте венчик)
 Быстро	1–11	Для взбивания сливок, яичных белков, сахара и масла и т.д. (используйте венчик)

Ответы на часто задаваемые вопросы

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, тогда нужно в процессе работы остановить миксер, счистить эти продукты с краев лопаткой и перемешать их с остальной массой продуктов.

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

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

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

Дополнительные насадки

(в комплектацию не входят, приобретаются отдельно)

Мясорубка

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

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

Сборка и использование

1. Снимите заглушку с передней части моторного блока миксера.
2. Соберите мясорубку, как это показано на рисунке справа. Вставьте ось крепления в шнек.
3. Шнек с осью вставьте в загрузочный блок, чтобы он плотно встал на место.






4. Наденьте на шнек нож режущими кромками наружу.
5. Наденьте на шнек решетку, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока, а режущие кромки ножа плотно прилегали к плоскости решетки.



6. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.
7. Вставьте в отверстие миксера собранную мясорубку, поворачивая ее против часовой стрелки.



8. Порежьте мясо на небольшие кусочки, размером примерно 2,5 см, чтобы они легко помещались в отверстие загрузочного лотка. Уберите кости, хрящи и сухожилия из мяса.
9. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса.
10. Включите прибор, нажав на кнопку  на панели управления.
11. После окончания работы выключите миксер и отключите его от сети.
12. Чтобы отсоединить мясорубку от корпуса нажмите на кнопку снятия насадки.

Внимание! Миксер автоматически остановится через 60 минут работы, если вы не выключите его раньше. Чтобы продлить срок эксплуатации прибора давайте ему отдыхать после каждого использования в течение 20 минут.

Если мясорубка забилась:

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

Советы по использованию мясорубки

Внимание! Миксер автоматически остановится через 60 минут работы, если вы не выключите его раньше. Чтобы продлить срок эксплуатации прибора давайте ему отдыхать после каждого использования в течение 20 минут.

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

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

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

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


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

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

Приготовление колбас

1. Снимите заглушку с передней части моторного блока миксера.
2. Соберите мясорубку, как это показано на рисунке.
3. Вставьте в отверстие миксера собранную мясорубку, поворачивая ее против часовой стрелки.



4. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас.
5. Включите прибор, нажав на кнопку  на панели управления. Наполните оболочку, подавая приготовленный фарш в горловину с помощью толкателя.
6. После того, как начнете подавать фарш, завяжите узелок на конце оболочки. Если сделать это раньше, образуется воздушный пузырь. Плотность набивки определите опытным путем. Слишком плотно набитая колбаска при высокой температуре может лопнуть, а при недостаточной плотности будут образовываться пустоты.

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

Приготовление кеббе


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



1. Приготовьте фарш для начинки и оболочки (см. рецепт ниже).
2. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.
3. Снимите заглушку с передней части моторного блока миксера, если вы этого еще не сделали.
4. Соберите мясорубку, как это показано на рисунке.
5. Вставьте в отверстие миксера собранную мясорубку, поворачивая ее против часовой стрелки.
6. Пропустите приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе и порежьте получившуюся колбаску на кусочки желаемой длины.
7. Наполните колбаски начинкой и залепите их концы.
8. Обжарьте кеббе в масле.



Приготовление пасты

1. Готовое тесто раскатайте скалкой толстой полоской, присыпьте полоску мукой. Положите полоску теста между роликками.
2. Включите прибор, нажав на кнопку  на панели управления.
3. Меняйте положение регулятора толщины теста, чтобы получить нужную толщину. Пропустите через тестораскатку полоску теста 2 или 3 раза, это нужно для того, чтобы пласт теста стал тонким.
4. Как только у вас будут готовы пласты теста, присыпьте их мукой с двух сторон. Это нужно делать для того, чтобы тесто хорошо разрезалось насадкой для спагетти или феттуччини.


Примечание. В зависимости от теста иногда нужно дать подсохнуть раскатанному пласти минут 5–10, чтобы при разрезании лапша не слипалась.

5. Установите насадку для спагетти, или насадку для феттуччини.
6. Пропустите через насадку для спагетти или насадку для феттуччини пласт теста. Готовые макароны можно отварить сразу, заморозить или высушить для длительного хранения.

Внимание! Миксер автоматически остановится через 60 минут работы, если вы не выключите его раньше. Чтобы продлить срок эксплуатации прибора давайте ему отдыхать после каждого использования в течение 20 минут.

Использование насадки-овощерезки

1. Снимите заглушку с передней части моторного блока миксера, если вы до этого не снимали ее.
2. Вставьте в ножевой блок нужную вам насадку, чтобы насадка плотно встала на место.
3. Установите ножевой блок в моторный блок, поворачивая его против часовой стрелки.
4. Под ножевой блок подставьте емкость для нарезанных продуктов.

5. Подключите прибор к сети электропитания.
6. Включите прибор, нажав на кнопку  на панели управления.
7. По окончании работы нажмите кнопку «Старт/Стоп» и отключите прибор от сети электропитания.
8. Чтобы отсоединить насадку от корпуса нажмите на кнопку снятия насадки.

Внимание! Миксер автоматически остановится через 60 минут работы, если вы не выключите его раньше. Чтобы продлить срок эксплуатации прибора давайте ему отдыхать после каждого использования в течение 20 минут.

Рецепты

Бисквит классический

Мягкое сливочное масло или маргарин — 250 г

Сахар — 250 г

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

Соль — щепотка

Яйца — 4 шт.

Мука — 500 г

Разрыхлитель — 1 пакетик

Молоко — 125 мл

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

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

Взбивание яичных белков и сливок

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

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

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

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

Для взбивания используйте венчик.

Примечание. Некоторые сливки могут не взбиваться.

Шоколадный крем

Сладкие сливки — 200 мл

Шоколад — 150 г

Яйца — 3 шт.

Сахар — 50–60 г

Ванильный сахар — 1 пакетик

Соль — щепотка

Коньяк или ром — 1 ст. л.

Шоколадные хлопья — при желании добавить

Взбейте сливки в чаше до устойчивой пены, переложите их в другую емкость на время. Растопите шоколад в микроволновке (мощность должна быть 200 Вт) в течение 3 минут. Взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль в чаше миксера венчиком на скорости «3», чтобы сформировалась пена. Добавьте расплавленный 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 — 300 г

- Яйца — 3 шт.

- Растительное масло — 10–15 г

- Вода — не обязательно, можете добавить по желанию

Смешайте в чаше миксера 300 г муки твердых сортов с тремя яйцами и 10–15 граммами растительного масла. Должно получиться слегка грубоватое тесто. Если тесто получилось сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.

Тесто для спагетти (10 порций)

- Мука — 450 г

- Яйца — 3 шт.

- Соль — ½ ч.л.

- Вода — 110 мл

Замесите тесто в чаше миксера, используя насадки. Тесто предстоит месить довольно долго, но не более 10 минут. Оно должно получиться упругим. Вымешивая, сделайте подсыпку муки в чашу. Обратите внимание на качество муки. Если она будет «плыть», то добавьте муки. Тесто вымешивайте до тех пор, пока не почувствуете, как оно скрипит. По времени у всех выходит по-разному. Для спагетти требуется эластичное тесто, которое не будет рваться. Для этого после того как тесто вымесили, положите его в пакет или пищевую пленку, дайте ему отлежаться. По истечении 40 минут продолжайте работать с тестом дальше. Тесто для спагетти готово.

Воспользуйтесь тестораскаткой, чтобы раскатать тесто. После этого установите насадку для спагетти и приступайте к изготовлению изделий.

Тесто для феттуччини

- Яйца — 3 шт.
- Пшеничная мука — 300 г

Если хотите сделать цветную пасту, то добавьте 1 ст.л. порошка паприки, чтобы получить розовый цвет, или 100 г шпината, чтобы получить пасту зеленого цвета.

Тесто для домашней пасты готовить совсем несложно. Смешайте яйца с мукой в чаше миксера, замесите гладкое тесто, чтобы не липло к рукам. Если необходимо, то муки можно добавить. После того как тесто вымесили, положите его в пакет или пищевую пленку, дайте ему отлежаться.

По истечении 40 минут продолжайте работать с тестом дальше. Теперь оно эластичное. Тесто для феттуччини готово.

Воспользуйтесь тестораскаткой, чтобы раскатать тесто. После этого установите насадку для феттуччини и приступайте к изготовлению изделий.

Хворост

- Яйца — 2 шт.
- Сахар — 0,5 ст.
- Молоко — 1,5 ст.
- Соль — 0,5 ч. л.
- Масло растительное — 1,5 ст. л.
- Пшеничная мука — 3 ст.
- Сахарная пудра — посыпать сверху

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

Печенье

Мягкое сливочное масло или маргарин — 150 г

Сахар — 300 г (для сладкоежек можно больше)

Ванильный экстракт — 1 ч.л.

Яйца — 2 шт.

Сметана — 180 г

Мука — 700 г

Разрыхлитель — 10 г

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

пропустите его через мясорубку, с установленной насадкой для печенья. Проталкивайте тесто в горловину при помощи толкателя.

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

Домашние колбаски

- Мякоть жирной свинины — 1 кг
- Мякоть говядины — 1 кг
- Лук — 2 шт.
- Зелень — по вкусу
- Соль — по вкусу
- Специи: кардамон, сухой или свежий чеснок, черный перец, майоран, кориандр — по 1,5 ч. л.
- Вода или красное вино — 0,5 стакана
- Оболочка (кишка) — 2–3 м

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

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

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

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

Ливанские кеббе

Начинка:

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

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

Оболочка:

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

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

Чистка и обслуживание миксера

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания.

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

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

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

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 пакетик, а затем в толкатель. Храните решетки и нож в сухом месте, а также не допускайте их прямого контакта с любыми металлическими предметами, чтобы они не заржавели.

Насадки для пасты мыть в посудомоечной машине нельзя, их можно мыть при помощи щеточки под струей воды с жидким моющим средством. После мытья вытрите насадки сухим полотенцем и просушите в теплом месте.

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

Уход и хранение

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

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация 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. Проверьте напряжение в сети
Сработала защита	Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой. Выключите прибор, удалите лишние ингредиенты, подождите несколько часов и включите миксер снова
Откинут моторный блок	Устройство включится только, когда моторный блок будет опущен в рабочее горизонтальное положение

Специфический запах при первом включении

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

Белки плохо взбиваются

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

Миксер остановил работу

Возможная причина	Решение
Насадка застряла в слишком густом тесте	Выключите прибор, удалите лишние ингредиенты, подождите несколько часов и включите миксер снова
Сломался мотор или печатная плата	Обратитесь в сервисный центр
Прошло 60 минут работы миксера	Если вы забыли про включенный миксер, он выключится автоматически через 60 минут

Миксер чрезмерно гудит и греется

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

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E01	Сломался мотор	Обратитесь в сервисный центр
E03	Проблема с вентилятором двигателя	Обратитесь в сервисный центр
E04	Двигатель работает на низких оборотах	Обратитесь в сервисный центр

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 info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 7 л
5. Материал чаши: нержавеющая сталь
6. Длина шнура: 1 м
7. Размер устройства: 461 × 263 × 411 мм
8. Размер упаковки: 520 × 350 × 495 мм
9. Вес нетто: 12,5 кг
10. Вес брутто: 14,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован

Производитель: Дунгуань Электроникс Текнолэджи Ко., Лтд. Рум 301, Билдинг №1, №13, ХуанЦзянБэйАнь 1 Роуд, Хуанцзян Таун, Дунгуань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя миксера из-за перегрузки при замесе слишком густой массы не является гарантийным случаем.

Потемнение насадок миксера из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

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

Попадание муки и других порошкообразных продуктов в моторный блок не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите миксер, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу миксера, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте миксер с пустой чашей. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных для детей местах.



15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
17. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.
18. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
19. Не устанавливайте миксер вблизи горячих поверхностей и предметов.
20. Не заполняйте чашу миксера полностью.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.

ИМ-3



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