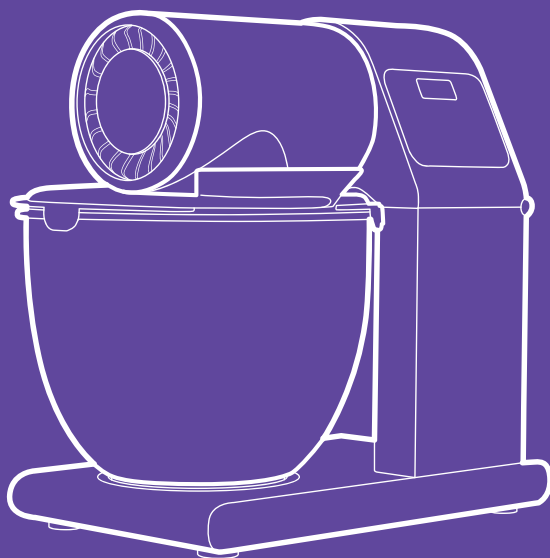


И никаких КОМКОВ!



Цельнометаллический
планетарный миксер
КТ-3038

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	21
Технические характеристики	22
Меры предосторожности	24
Другие товары Kitfort	26

Общие сведения

Многофункциональный и мощный цельнометаллический планетарный миксер КТ-3038 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, насадки для приготовления пасты и печенья, овощерезку.

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

Насадки для приготовления пасты — это комплект из четырех устройств: насадка для приготовления лапши-удон, насадка для приготовления пасты тальятелле, насадка для приготовления пасты паппарделле, насадка для приготовления пасты ригатони. Насадки для приготовления печенья — это комплект из двух устройств, изготовленных из нержавеющей стали.

Насадка-овощерезка предназначена для терки и шинковки овощей, фруктов и других пищевых продуктов в домашних условиях. В комплекте есть 2 терочных ножа и 1 шинковочный нож — они изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

Тщательное смешивание

Миксер оснащен планетарной системой смешивания: во время работы насадка вращается вокруг своей оси и одновременно движется по окружности по внутреннему объему чаши, обеспечивая идеальное качество смешивания и ровную консистенцию без комков. Надежный двигатель позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей. Встроенный вентилятор принудительно охлаждает двигатель потоком воздуха, так что он не перегреется при работе на высоких скоростях или при замешивании крутого теста. Прорезиненные ножки 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. В данном миксере всего 4 скорости работы и для каждой насадки своя скорость работы. Если вы используете, например, насадку в виде крюка, просто установите насадку крюк и выберете кнопку с изображением крюка на панели управления, миксер начнет работу.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей емкостью 5 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 насадки для взбивания, перемешивания и приготовления пюре, крюк для замеса крутого теста.

Система безопасности

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

Автоматического выключения у этого миксера нет, он будет работать до тех пор, пока не закончится время таймера обратного отсчета или пока мотор не перегреется. После перегрева мотора термостат, расположенный на нем, разомкнет электрическую цепь. Прибору надо будет дать остыть до комнатной температуры, а после выключить и включить.

Комплектация

1. Моторный блок — 1 шт.
2. Чаша миксера — 1 шт.
3. Крышка чаши миксера — 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.*

*опционально

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

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

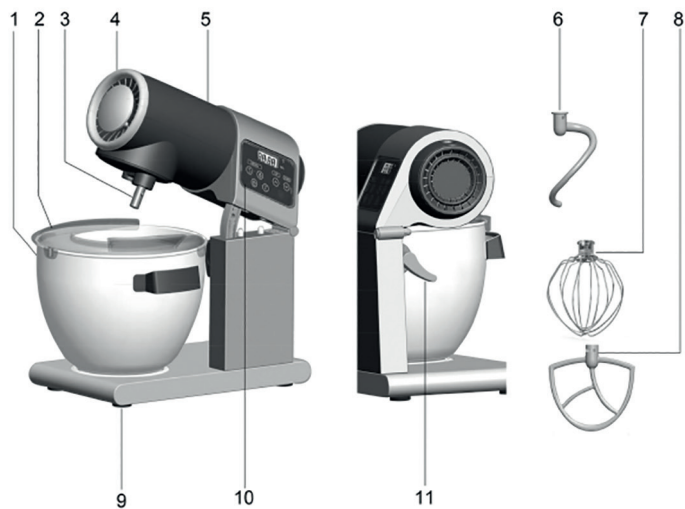
10. Насадки для приготовления пасты и печенья:

- насадка для приготовления лапши-удон — 1 шт.
- насадка для приготовления пасты тальятелле — 1 шт.
- насадка для приготовления пасты паппарделле — 1 шт.
- насадка для приготовления пасты ригатони — 1 шт.
- насадка для печенья 1 — 1 шт.
- насадка для печенья 2 — 1 шт.

11. Насадка-овощерезка:

- Крупная терка — 1 шт.
- Мелкая терка — 1 шт.
- Шинковка (нож) — 1 шт.
- Ножевой блок — 1 шт.
- Толкатель — 1 шт.

Устройство планетарного миксера



1. Чаша миксера
2. Крышка чаши миксера
3. Шпиндель для насадок
4. Место крепления мясорубки и терки
5. Моторный блок
6. Крюк для замеса теста
7. Венчик для взбивания
8. Насадка для смешивания
9. Резиновые ножки
10. Панель управления
11. Рычаг фиксации моторного блока
12. Кнопка снятия мясорубки и терки

Насадки миксера

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

Крюк для замеса теста. 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

- 12 — кольцевая гайка
- 13 — решетка с крупными отверстиями
- 14 — решетка с мелкими отверстиями
- 15 — решетка со средними отверстиями
- 16 — нож
- 17 — шнек
- 18 — толкатель мясорубки
- 19 — загрузочный лоток
- 20 — загрузочный блок
- 21 — крышка насадки для кеббе
- 22 — насадка для кеббе
- 23 — крышка насадки для колбас
- 24 — насадка для колбас



Насадки для приготовления пасты и печенья

Насадка для приготовления лапши-удон



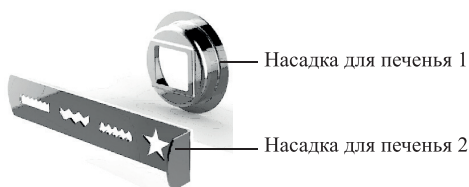
Насадка для приготовления пасты тальятелле



Насадка для приготовления пасты папарделле



Насадка для приготовления пасты ригатони



Насадка для печенья 1

Насадка для печенья 2

Насадка-овощерезка

Шинковка (нож)



Крупная терка



Мелкая терка



Ножевой блок



Толкатель

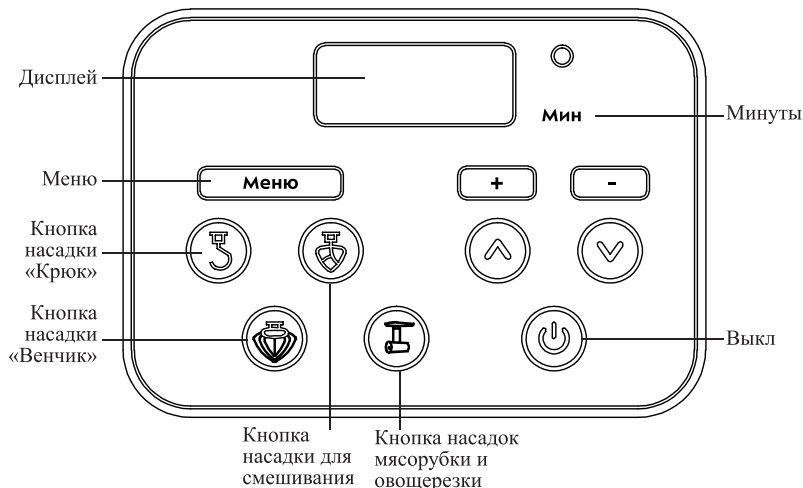


Мелкая терка. Предназначена для измельчения и терки твердого сыра (например, пармезана), шоколада, сухого хлеба или сухарей, фундука, грецких орехов, миндаля или кокоса, а также для изготовления картофельного пюре.

Крупная терка. Подходит 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.

Панель управления



На **дисплее** отображается время работы миксера в минутах и секундах. Включите миксер, нажав на кнопку с изображением той насадки, которую вы используете в данный момент, на дисплее отобразится время «00:00». Например, если вы установили насадку крюк, и собираетесь сделать крутое тесто, нажмите на кнопку насадки «Крюк» и т.д. В этом случае на дисплее будет отображаться **прямой отсчет** времени. При нажатии на кнопку «Выкл» таймер обнуляется.

Для установки **обратного отсчета** нажмите на кнопку «+» для увеличения времени и «-» для его уменьшения. Вы можете установить время до 10 минут. По истечении установленного времени миксер останавливает работу.

Если нажать на кнопку выключения, дисплей выключается.

Далее по тексту кнопку выключения будем называть просто «Выкл».

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Сборка миксера и установка насадок

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, нажав на кнопку «Выкл». Нажмите на рычаг фиксации моторного блока и, удерживая ее, откиньте моторный блок вверх. Для возвращения моторного блока в исходное положение нажмите и удерживайте рычаг 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.

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

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

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

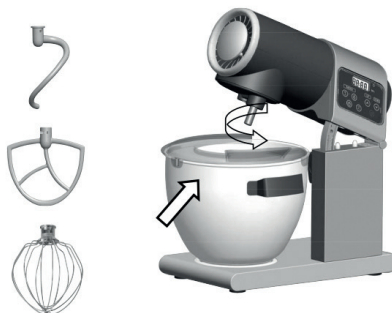
Крышка чаши предотвращает вылет брызг при работе миксера. Перед установкой крышки установите чашу в миксер, подсоедините к миксеру насадку и опустите моторный блок в рабочее положение. Сориентируйте крышку на моторный блок расположив ее так, чтобы она вошла под моторный блок, а затем опустите на края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

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. Откиньте моторный блок, нажав на рычаг фиксации, вы должны услышать щелчок.
3. Установите чашу, повернув ее по часовой стрелке.
4. Установите на шпиндель одну из насадок.



5. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Не загружайте чашу до краев.



Обратите внимание, что максимальное количество ингредиентов не должно превышать 2/3 емкости чаши. При взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое или даже вчетверо. Также сильные нагрузки с густыми консистенциями могут вывести миксер из строя.

6. Опустите моторный блок и при необходимости закройте чашу крышкой. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке чаши.
7. Нажмите кнопку на панели управления с изображением той насадки, которую вы



используете в данный момент, миксер начнет работу, на дисплее появится время — запустится таймер прямого отсчета.

Примечание. Для установки таймера обратного отсчета установите кнопками «+» и «-» необходимое время. Шаг установки таймера — 1 минута. После установки времени таймера нажмите кнопку на панели управления с изображением той насадки, которую вы используете в данный момент, миксер начнет работу, а таймер начнет обратный отсчет времени. По истечении установленного времени миксер останавливает работу.

8. Для выключения миксера нажмите на кнопку «Выкл». После этого выключите прибор из сети.
9. Нажмите на рычаг и поднимите моторный блок.
10. Если тесто жидкое, используйте силиконовую лопатку (в комплект не входит), чтобы соскрести смесь или тесто с краев. После этого можете снять чашу с моторного блока, повернув ее против часовой стрелки.
11. Произведите чистку миксера и чаши, об этом подробно написано в разделе «Чистка и обслуживание миксера».

Внимание! Не перегружайте миксер во избежание поломок и неисправностей!

Советы по использованию миксера

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

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



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

Используйте миксер только при комнатной температуре и нормальной влажности.





Не перегружайте миксер, особенно при замесе крутого теста. Чем круче тесто, тем меньше должен быть его объем. Максимальное количество ингредиентов не более 1,5 кг.

После одного цикла работы в 20 минут миксеру необходимо дать остыть в течение 30 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.

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

Время	Кнопка	Насадка	Тип теста
6 минут			Крутое тесто (на хлеб или макаронные изделия)
4–5 минут			Жидкое тесто (крем, яичный блок, бланманже)
4–6 минут			2–8 яиц
4–6 минут			Мясо
			Овощи

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

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

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

Ответы на часто задаваемые вопросы

Насадки миксера не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут 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 в загрузочный блок шнек, и поворачивайте его с небольшим усилием, чтобы он плотно встал на место. Наденьте на шнек нож режущими кромками наружу. Наденьте на шнек решетку, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока, а режущие кромки ножа плотно прилегали к плоскости решетки. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.
 3. Вставьте в отверстие миксера собранную мясорубку, поворачивая ее против часовой стрелки.
 4. Сверху установите лоток на загрузочный блок.
 5. 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.
 6. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса.
 7. Включите миксер, нажав на кнопку  на панели управления.
 8. После окончания работы выключите миксер, нажав на кнопку «Выкл»  и отключите его от сети.
 9. Чтобы отсоединить мясорубку от корпуса нажмите на кнопку снятия насадки.
- Внимание!** Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 20 минут. После непрерывной работы дайте отдохнуть прибору 30 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

Не эксплуатируйте устройство более 20 минут, а затем дайте ему остыть еще 30 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.

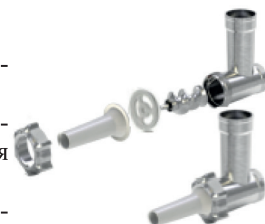
После приготовления колбасок кеббе насадку для кеббе надо помыть сразу же, чтобы фарш не засох внутри насадки. Если все же мойка частей мясорубки произошла не сразу, то залейте водой эту насадку на некоторое время, а после промойте под струей воды.

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

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 миксер и 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.



Насадки для приготовления пасты и печенья

Сборка и использование

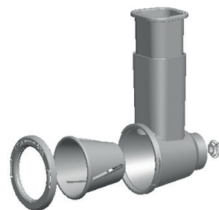
1. Приготовьте тесто для пасты или печенья (см. рецепт ниже).
2. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.
3. Снимите заглушку с передней части моторного блока миксера, если вы еще этого не сделали.
4. Соберите мясорубку, установив необходимые насадки. Если вы хотите приготовить печенье, то насадку для печенья 2 вставьте в отверстие насадки для печенья 1
5. Вставьте в отверстие миксера собранную мясорубку, поворачивая ее против часовой стрелки.
6. Пропустите приготовленное тесто и порежьте получившуюся колбаску из теста на кусочки желаемой длины.



Внимание! Не эксплуатируйте устройство более 20 минут, а затем дайте ему остыть еще 30 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, как это показано на рисунке, 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. Для включения терки нажмите на кнопку  панели управления. Проталкивайте продукты вниз толкателем, действуя с небольшим усилием.
6. По окончании работы нажмите кнопку «Выкл»  и отключите прибор от сети электропитания.
7. Чтобы отсоединить насадку от корпуса нажмите на кнопку снятия насадки.

Внимание! Максимальное время непрерывной работы овощерезки составляет 20 минут. После непрерывной работы дайте отдохнуть прибору 30 минут.



Рецепты

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 1000 г.

Рекомендуемое количество воды — 550 г.

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

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 4 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. Проверьте готовность бисквита длинной деревянной палочкой — проткните корж в самом толстом месте: если на палочке не осталось следов теста и она сухая, то значит наш 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 — 8 (минимальное — 2).

Взбивайте яичные белки без остановки течение 4–6 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%) 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 — макс 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, чтобы сформировалась пена. Добавьте растопленный шоколад и равномерно перемешайте. 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 классического удона

- Мука — 200 г
- Соль — 1 ч.л.
- Вода — 90 мл
- Крахмал — по необходимости (для работы с тестом) 10–15 г

Порция классического удона для одного человека состоит из: 100 граммов пшеничной муки, 45 миллилитров воды и 5 граммов соли. Увеличивая количество порций лапши, пропорционально увеличивайте количество всех ингредиентов.

Отмерьте воду комнатной температуры и растворите в ней соль.

Примечание. Для того чтобы приготовить разноцветный удон, добавьте в воду дополнительно немного пищевого красителя или используйте зелёный чай, куркуму и свекольный отвар.

Смешайте в чаше миксера с помощью насадки крюк муку и воду. Образуется шар. Целенаправленно вымешивать тесто не нужно, только лишь слегка обмять, чтобы сформировать однородное тесто. Поместите тесто в герметично закрывающийся пакет и дайте полежать полчаса.

После этого вымесите тесто еще 2 или 3 раза. Обязательно дайте отдохнуть в герметичном пакете ещё 2–3 часа.

Рабочую поверхность присыпьте крахмалом. Поместите в центр отдохнувшее тесто. После этого установите насадку для лапши-удон и приступайте к изготовлению изделий.

Тесто для тальятелле

- Мука — 3 стакана
- Яйца — 6 шт.
- Соль — 1 ч.л.
- Вода — по необходимости

Муку просеиваем горкой через сито. В центре горки делаем ямку и в полученное углубление выливаем яйца. Немного присаливаем и все это сначала перемешиваем в чаше миксера с помощью насадки крюк. 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 тальятелле готово.

Рабочую поверхность присыпьте крахмалом. Поместите в центр отдохнувшее тесто, отрежьте небольшой кусок и пропустите его через мясорубку, с установленной насадкой для тальятелле.

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. Добавьте сметану и ванильный экстракт, перемешайте венчиком около 3 минут. Добавьте разрыхлитель, и после этого постепенно введите муку. Установите насадку крюк и замесите мягкое эластичное тесто. Заверните тесто в пленку и уберите в холодильник на 2–3 часа. По прошествии времени вытащите тесто, отрежьте небольшой кусок и пропустите его через мясорубку, с установленной насадкой для печенья. Проталкивайте тесто в горловину при помощи толкателя.

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

Домашние колбаски

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

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

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

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

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

Ливанские кеббе

Начинка:

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

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

Оболочка:

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

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

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

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. Моторная часть должна быть установлена 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, нажав на кнопку «Выкл», 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 чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Заложенные на замес ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам, предусмотренным особенностями конструкции выбранной насадки, а также физической мощности замешивания миксера	Убавьте 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 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 миксера: 5 л
5. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
6. Производительность мясорубки: 1 кг/мин
7. Длина шнура: 0,7 м
8. Уровень шума: ≤70 дБ
9. Размер устройства: 330 × 190 × 340 мм
10. Размер упаковки: 446 × 313 × 410 мм
11. Вес нетто: 8,8 кг
12. Вес брутто: 9,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Шэньчжэнь Оуфил Илектрик Ко., Лтд. 2 Флор, №3 Синлунлу Роуд, Тунфуоу Индастриэл Эриа, Тансяюн, Сунган Таун, Баоань, Шэньчжэнь, 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.

Для миксеров без автоотключения при превышении времени использования мотор может перегреться и выйти из строя, это не является гарантийным случаем.

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

Меры предосторожности

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

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

18. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
19. Не устанавливайте миксер вблизи горячих поверхностей и предметов.
20. Не заполняйте чашу миксера полностью.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
23. Во избежание поломок время смешивания в миксере не должно превышать 10 минут.

IM-3

Другие товары Kitfort



Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт

Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды



Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл



Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина



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