

Общие сведения

Многофункциональный планетарный миксер «4 в 1» КТ-4419 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 входят мясорубка, терка и блендер, что превращает эту модель в универсальную кухонную машину «4 в 1».

Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса, приготовления колбас и приготовления пасты или печенья. В комплекте мясорубки есть 3 решетки для изготовления фарша, специальные насадки для колбас и кеббе, 4 насадки для изготовления пасты и насадка для печенья.

Терка предназначена для терки и шинковки овощей, фруктов и других пищевых продуктов. В комплекте есть ножи для крупной и средней терки и нож для шинковки. Заточка ножей не требуется, они изготовлены из нержавеющей стали.

Блендер идеально подходит для смешивания фруктовых и фитнес-напитков, приготовления смузи, протеиновых смесей, молочных коктейлей, супов-пюре, соусов и детского питания. В комплекте блендера идет вместительная чаша с мерной шкалой емкостью 1,5 литра, в крышке которой есть отверстие, закрываемое колпачком, для добавления ингредиентов непосредственно во время работы. Чаша блендера выполнена из стекла.

Тщательное смешивание

Миксер оснащен планетарной системой смешивания: во время работы насадка вращается вокруг своей оси и одновременно движется по окружности по внутреннему объему чаши. Это обеспечивает идеальное качество смешивания без комков. Надежный двигатель позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей. Прорезиненные ножки с присосками прочно фиксируют миксер на столе.

Надежное автоматическое управление

Миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно положить ингредиенты, надеть насадку и выбрать нужную скорость работы.

При включении миксера скорость вращения регулируется, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. У прибора 5 скоростей работы и импульсный режим, который позволяет замешивать ингредиенты на максимальной скорости с частыми паузами.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен чашей емкостью 6,5 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 загрузочным отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов. Через загрузочное отверстие в крышке можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

Система безопасности

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

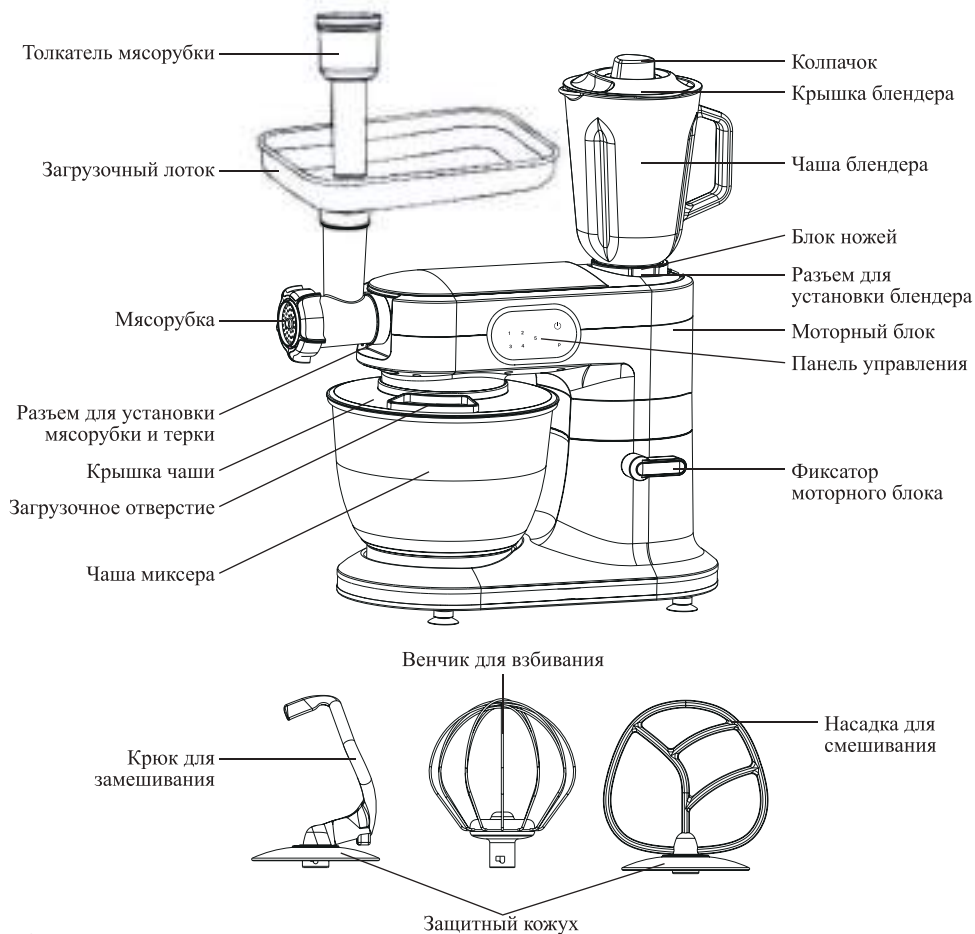
Миксер автоматически выключится через 7–10 минут работы в зависимости от установленной скорости. После непрерывной работы в течение 15 минут мотору следует дать остыть не менее 30 минут. Максимальное время работы мясорубки — 6 минут, блендера — 3 минуты, терки — 3 минуты.

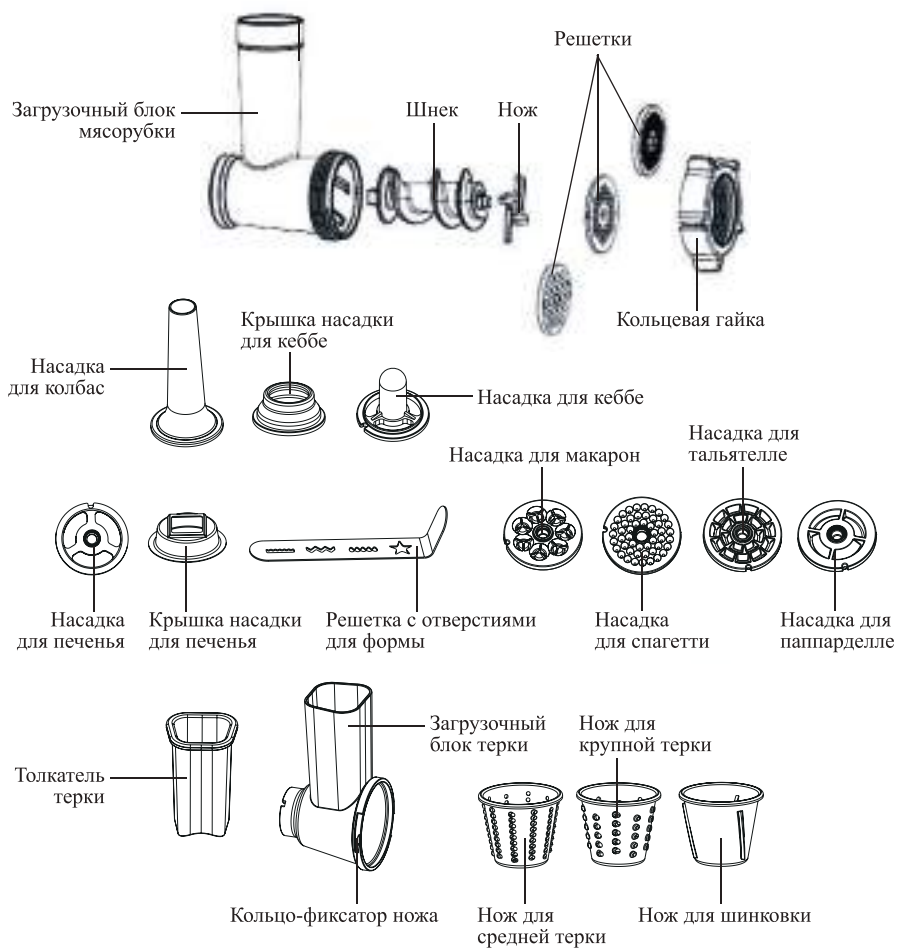
Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
 - Моторный блок с крышкой разъема для установки мясорубки и терки и крышкой разъема для установки блендера — 1 шт.
 - Чаша миксера — 1 шт.
 - Крышка чаши — 1 шт.
 - Венчик для взбивания — 1 шт.
 - Насадка для смешивания с защитным кожухом — 1 шт.
 - Крюк для замешивания с защитным кожухом — 1 шт.
2. Блендер — 1 шт.
 - Чаша блендера — 1 шт.
 - Крышка блендера с колпачком — 1 шт.
 - Блок ножей с уплотнительным кольцом — 1 шт.
3. Мясорубка — 1 шт.
 - Загрузочный блок мясорубки — 1 шт.
 - Загрузочный лоток — 1 шт.
 - Толкатель мясорубки с крышкой — 1 шт.
 - Шнек — 1 шт.
 - Нож — 1 шт.
 - Решетка с отверстиями 3 мм — 1 шт.
 - Решетка с отверстиями 5 мм — 1 шт.
 - Решетка с отверстиями 7 мм — 1 шт.
 - Насадка для колбас — 1 шт.
 - Насадка для кеббе с крышкой — 1 шт.
 - Насадка для тальятелле — 1 шт.
 - Насадка для спагетти — 1 шт.
 - Насадка для макарон — 1 шт.
 - Насадка для паппарделле — 1 шт.
 - Насадка для печенъ с крышкой и решеткой с отверстиями для формы — 1 шт.
 - Кольцевая гайка — 1 шт.

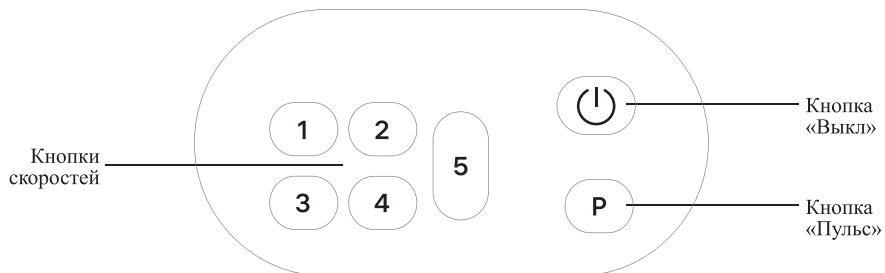
4. Терка — 1 шт.
 - Загрузочный блок терки — 1 шт.
 - Толкатель терки — 1 шт.
 - Кольцо-фиксатор ножа — 1 шт.
 - Нож для крупной терки — 1 шт.
 - Нож для средней терки — 1 шт.
 - Нож для шинковки — 1 шт.
 5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 6. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство планетарного миксера «4 в 1»





Панель управления





При подключении к сети загорается индикатор кнопки «Выкл».

Кнопки скоростей «1», «2», «3», «4» и «5» включают работу миксера на соответствующей скорости. При этом горит индикатор нажатой кнопки.

Примечание. Миксер имеет функцию автоотключения. Если была установлена 1 скорость работы, миксер автоматически переключится на 2 скорость через 3 минуты. На второй скорости миксер автоматически выключится через 7 минут работы. Если была установлена 3–5 скорость, миксер автоматически выключится через 9 минут работы.

Кнопка «Пульс» включает работу миксера в импульсном режиме. Миксер будет работать, пока вы удерживаете кнопку.

Кнопка «Выкл» выключает работу миксера.

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

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

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 или теста для тортов.

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

Защитный кожух насадки для смешивания и крюка для замешивания предотвращает попадание продуктов на шпиндель во время работы прибора.

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

В комплекте к мясорубке идут **3 решетки** для приготовления фарша, а также **насадки для колбас и кеббе**, **4 насадки для пасты**, **насадка для печенья** и **толкатель** для проталкивания продуктов, застрявших в загрузочной горловине.

В комплекте к терке идут **ножи для средней и крупной терки**, **нож для шинковки** и **толкатель** для проталкивания продуктов, застрявших в загрузочной горловине.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Сборка миксера и установка аксессуаров

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки, крышку и чашу, нужно сначала откинуть моторный блок. Нажмите на фиксатор моторного блока и, удерживая его, откиньте моторный блок вверх. Отпустите фиксатор, он вернется в исходное положение.

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

Установка чаши. Поставьте чашу в углубление в нижней части моторного блока, затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Чаша зафиксирована на моторном блоке.

Для снятия чаши откиньте моторный блок, затем поверните чашу против часовой стрелки и поднимите.

Установка крышки чаши. Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании теста. Перед установкой крышки поместите чашу в миксер. Наденьте крышку на моторный блок и поверните. Крышка зафиксирована на моторном блоке. Чтобы снять крышку, поверните ее и потяните в сторону от моторного блока.

При необходимости ингредиенты можно добавить в чашу через загрузочное отверстие.

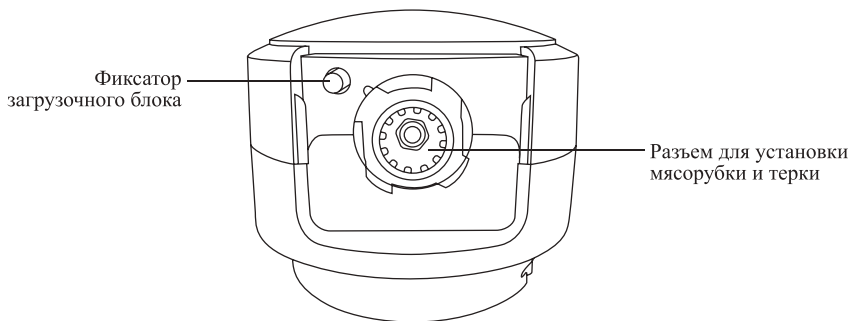
Установка насадок миксера (крюк для замешивания, насадка для смешивания, венчик для взбивания). Перед установкой крюка для замешивания или насадки для смешивания, наденьте на них защитный кожух. Для этого наденьте защитный кожух на насадку так, чтобы выступы на насадке попали в углубления на защитном кожухе, и поверните по часовой стрелке до упора. Чтобы снять защитный кожух, поверните его против часовой стрелки и потяните в сторону.

Наденьте насадку на шпиндель, чтобы штифты на оси попали в пазы на насадке. Затем слегка надавите на насадку и поверните ее для фиксации. Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе. Перед сменой насадки отключайте миксер от сети. Для снятия насадки слегка надавите на нее, затем поверните ее и снимите со шпинделя.

Установка мясорубки. Мясорубка является дополнительной насадкой на планетарный миксер. Установите в загрузочный блок мясорубки шнек, нож, а затем решетку с отверстиями нужной величины, либо установите насадку для колбас, кеббе, одну из насадок для пасты или насадку для печенья на шнек. Установите кольцевую гайку на загрузочный блок и закрутите для фиксации. Для установки мясорубки в корпус устройства снимите крышку разъема для установки мясорубки

и терки, потянув ее вверх. Присоедините загрузочный блок мясорубки так, чтобы выступы на загрузочном блоке мясорубки попали в пазы на моторном блоке, и поверните против часовой стрелки до щелчка. Сверху на загрузочный блок наденьте загрузочный лоток.

Для снятия мясорубки отсоедините загрузочный лоток, потянув его вверх. Снимите загрузочный блок, зажав фиксатор загрузочного блока и повернув загрузочный блок по часовой стрелке.



Закройте разъем для установки мясорубки крышкой. Открутите кольцевую гайку с загрузочного блока и снимите насадку или решетку, нож и шнек.

Установка терки. Установите в загрузочный блок терки нож для терки или шинковки. Установите кольцо-фиксатор ножа на загрузочный блок так, чтобы выступы на фиксаторе попали в пазы на загрузочном блоке, и поверните его до упора. Для установки терки в корпус устройства снимите крышку разъема для установки мясорубки и терки, потянув ее вверх. Присоедините загрузочный блок терки так, чтобы выступы на загрузочном блоке терки попали в пазы на моторном блоке, и поверните против часовой стрелки до щелчка.

Для снятия терки зажмите фиксатор загрузочного блока и поверните загрузочный блок по часовой стрелке. Закройте разъем для установки мясорубки крышкой. Поверните фиксатор ножа и снимите его с загрузочного блока и снимите нож.

Установка блендера. Снимите крышку разъема для установки блендера, потянув ее вверх. Убедитесь, что уплотнительное кольцо установлено в блок ножей, подсоедините блок ножей к чаше блендера и закрутите до упора. Затем установите блендер в разъем для установки блендера так, чтобы выступы на моторном блоке попали в пазы в основании блендера, и поверните для фиксации. Закройте чашу блендера крышкой. Установите колпачок на крышку блендера так, чтобы выступы на колпачке попали в пазы на крышке, и поверните.

Чтобы снять колпачок с крышки блендера, поверните его и потяните вверх. Для снятия блендера поверните его и потяните в сторону от миксера. Закройте крышкой разъем для установки блендера.

Внимание!

- Перед установкой или снятием составных частей миксера, а также перед откидыванием моторного блока убедитесь, что миксер выключен. Не помещайте в чашу ложку или другие твердые предметы во время работы миксера. При использовании мясорубки или терки используйте только толкатель для проталкивания продуктов, застрявших в загрузочном блоке.
- Если моторный блок был откинут во время работы, миксер автоматически выключится. Верните миксер в рабочее (горизонтальное) положение и установите нужную вам скорость.

Использование миксера

1. Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте пространство сверху устройства для беспрепятственного откидывания моторного блока.
2. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек с присосками к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.
3. Откиньте моторный блок, затем установите чашу и крышку чаши.
4. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. При добавлении ингредиентов после установки чаши меньше риск того, что ингредиенты могут выплеснуться или высыпаться из чаши. Следите за объемом продукта в процессе замеса, взбивания или смешивания, так как он может увеличиться в несколько раз. Объем ингредиентов не должен превышать 2/3 чаши.
5. Установите подходящую насадку.
6. Опустите моторный блок. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке.
7. Подключите устройство к сети электропитания. Индикатор кнопки «Выкл» будет гореть.
8. Нажмите на кнопку нужной скорости, миксер начнет работу, индикатор нажатой кнопки будет гореть. Рекомендуется начинать работу на 1 скорости, а затем увеличивать скорость до нужной.

Примечание. Миксер имеет функцию автоотключения. Если была установлена 1 скорость работы, миксер автоматически переключится на 2 скорость через 3 минуты. На второй скорости миксер автоматически выключится через 7 минут работы. Если была установлена 3–5 скорость, миксер автоматически выключится через 9 минут работы.

9. Для включения импульсного режима нажмите и удерживайте кнопку «Пульс». Будет гореть индикатор этой кнопки. Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной скорости. После того как вы отпустите кнопку, миксер прекратит работу, загорится индикатор кнопки «Выкл». Импульсный режим следует включать примерно на 1–2 секунды и чередовать с 1–2 секундной остановкой.
10. Для прекращения работы миксера нажмите на кнопку «Выкл». Индикатор этой кнопки будет гореть.
11. Отключите миксер от сети. Индикатор кнопки «Выкл» погаснет.

12. Откиньте моторный блок, отсоедините и вымойте насадку, чашу миксера и крышку чаши. При необходимости протрите моторный блок влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Внимание! Не перегружайте миксер во избежание поломок и неисправностей! Запрещается направлять в чашу кухонные приборы и другие посторонние предметы во время работы устройства.

Советы

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

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

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

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

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

Насадки миксера не достают до краев чаши: это нормально, иначе они будут задевать поверхность чаши и могут повредить ее. Ввиду этого при замесе или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов по краю чаши может не захватываться насадкой. В таком случае нужно остановить работу миксера, нажав на кнопку «Выкл», откинуть моторный блок, а затем перемешать содержимое чаши.

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

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

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

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 1000 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 2 к 1.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 1,5 минуты на скорости «1»
- 4,5 минуты на скорости «2»

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

- 0,5 кг на скорости «2»
- 1 кг на скорости «1»

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

Стандартный рецепт теста

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

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

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

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

Взбивание яичных белков и сливок

- Минимальное количество яиц — 3–4 категории С0 или С1. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц.
Взбивайте яичные белки без остановки при скорости «5» приблизительно в течение 3–5 минут или до устойчивой пены.
- Количество сливок — 250 мл.



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

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

Для взбивания используйте венчик.

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

Смешивание коктейлей или других жидкостей

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

Используйте для смешивания коктейлей насадку для смешивания.

Не заполняйте чашу ингредиентами выше 2/3 чаши.

Использование мясорубки

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

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

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

5. Положите мясо в загрузочный блок. Используйте толкатель для подачи мяса.
6. Для прекращения работы прибора нажмите на кнопку «Выкл».

Примечание. Не включайте мясорубку дольше чем на 6 минут непрерывной работы.

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

Если мясорубка забилась

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

Приготовление колбас

1. Установите в загрузочный блок мясорубки шнек и насадку для колбас, а сверху закрутите кольцевую гайку. Установите мясорубку в корпус миксера, как описано в главе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
2. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для колбас.
3. Включите миксер на нужной скорости и наполните оболочку, подавая приготовленный фарш с помощью толкателя.

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

4. Для прекращения работы прибора нажмите на кнопку «Выкл».
5. Отсоедините прибор от сети.
6. Отсоедините и разберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».

Приготовление кеббе

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

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

Приготовление спагетти, макарон, тальятелле и паппарделле

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



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

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

Приготовление печенья

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

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

Использование терки

1. Соберите терку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров». Установите нужный нож для терки или шинковки.
2. Подставьте чашу или другую емкость под загрузочный блок терки.
3. Включите устройство, нажав на кнопку нужной вам скорости.

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

4. Поместите продукты в загрузочный блок. Используйте толкатель для подачи продуктов.
5. Для прекращения работы прибора нажмите на кнопку «Выкл».

Примечание. Не включайте терку дольше чем на 3 минуты непрерывной работы.

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

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 блендера крышкой. Убедитесь, что колпачок крышки установлен.
Примечание. Не включайте блендер с открытой крышкой, в противном случае ингредиенты могут выплеснуться из чаши.

4. Включите устройство, нажав на кнопку скорости «5». Также вы можете использовать блендер в импульсном режиме, нажав и удерживая кнопку «Пульс».

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

Никогда не открывайте крышку, чтобы положить какой-либо ингредиент в чашу во время работы блендера. Для добавления ингредиентов вы можете снять колпачок крышки и добавить ингредиенты в чашу блендера через отверстие в крышке.

5. Для прекращения работы устройства нажмите на кнопку «Выкл».
Примечание. Не включайте блендер дольше, чем на 3 минуты непрерывной работы.
6. Отсоедините прибор от сети.
7. Отсоедините и разберите блендер, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».

Рецепты

Бисквит классический

- Яйца — 4 шт.
- Мука — 500 г
- Мягкое сливочное масло или маргарин — 250 г
- Молоко — 125 мл
- Сахар — 250 г
- Разрыхлитель — 1 пакетик
- Ванильный сахар — 1 пакетик (можно заменить пакетиком ароматизатора для выпечки)
- Соль — щепотка

Установите венчик для взбивания на шпиндель для насадки. Все ингредиенты положите в чашу. Установите скорость «1». Через 30 секунд увеличьте скорость до «2» или «3» 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, значит, 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.

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». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на скорости «5». Украсьте оставшимся шоколадом и хорошо охладите перед подачей.

Тесто для пасты

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

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

Печенье

- Мягкое сливочное масло или маргарин — 150 г
- Сахар — 300 г
- Ванильный экстракт — 1 ч. л.
- Яйца — 2 шт.
- Сметана — 180 г
- Мука — 700 г
- Разрыхлитель — 10 г

Масло растопите и влейте его в чашу. Добавьте к нему яйца и сахар, перемешайте венчиком в течение 30 секунд на скорости «1». Добавьте сметану и ванильный экстракт, перемешайте венчиком около 3 минут на скорости «3». Добавьте разрыхлитель и после этого постепенно введите муку. Установите 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 описано выше.

Примечание. Если вы хотите сделать одну большую колбаску, то удобно сразу укладывать ее спиралью, если небольшие — 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.

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

Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера отключите его от сети электропитания.

Моторный блок протирайте влажной или сухой мягкой тканью. Не погружайте миксер в воду или под струю воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь моторного блока, на воздухопроводные отверстия, панель управления и шнур питания.

Мойте насадки миксера, чашу и крышку чаши сразу после использования устройства, затем тщательно просушите. Также мойте блок ножей блендера, чашу блендера и крышку с колпачком, загрузочный блок мясорубки, нож, шнек, решетки и насадки мясорубки, загрузочный блок терки и ножи терки, а также толкатели мясорубки и терки. Не допускайте засыхания остатков пищи на частях устройства.

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

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

После мытья тщательно высушите ножи терки. Некоторые продукты, например морковь, могут оставить цветные пятна на пластиковых частях прибора. Для удаления пятен протрите их мягкой тканью или салфеткой, смоченной в растительном масле, затем вымойте в теплой воде мягкой губкой с неабразивным моющим средством для посуды и тщательно высушите.

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

Уход и хранение

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

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

Устранение неполадок

Миксер не включается, 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

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

Насадка не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку в чаше	Выключите миксер, нажав на регулятор, и отключите его от сети питания. Вытащите то, что блокирует насадку

Специфический запах при первом включении

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

Белки плохо взбиваются

Возможная причина	Решение
Несвежие или теплые яйца	Для получения хорошего результата яйца должны быть свежими и охлажденными
Слишком мало или слишком много яиц	Необходимо взбивать не менее 3–4 и не более 12 белков

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Заложенные на замес ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам, предусмотренным особенностями конструкции выбранной насадки, а также физической мощности замешивания миксера	Убавьте объем заложенных ингредиентов; убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью размороженных продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла)

Возможная причина	Решение
Прибор установлен на неровную поверхность	Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для откидывания моторного блока

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной 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: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 5 + импульсный режим
5. Емкость чаши миксера: 6,5 л
6. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
7. Емкость чаши блендера: 1,5 л
8. Производительность мясорубки: 1,5 кг/мин
9. Скорость вращения ножей терки: 126 об/мин
10. Уровень шума: ≤82 дБ
11. Длина шнура: 1 м
12. Размер устройства: 480 × 260 × 575 мм
13. Размер упаковки: 600 × 308 × 386 мм
14. Вес нетто: 9,1 кг
15. Вес брутто: 9,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Шэньчжэнь Оуфил Илектрик Ко., Лтд. 2 Флор, №3 Синлунлу Роуд, Тунфууй Индастриэл Эриа, Тансяюн, Сунган Таун, Баоань, Шэньчжэнь, Китай.
Импортёр: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.