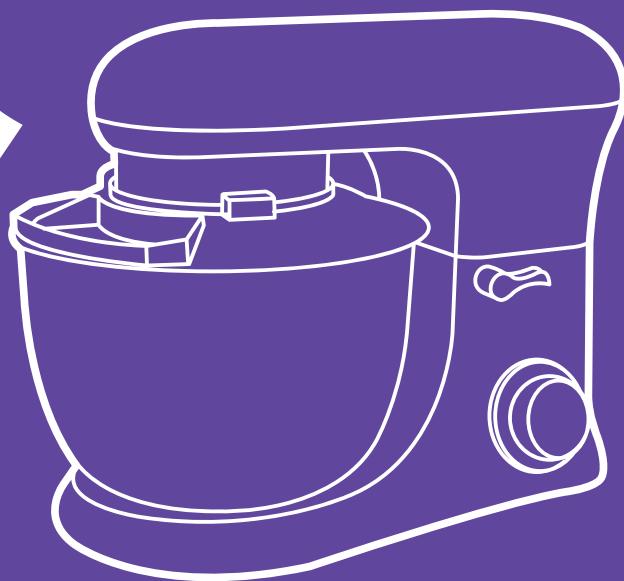


**Я на кухне  
главный!**



**Цельнометаллический  
планетарный миксер  
КТ-3007**

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 миксера .....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Рецепты .....	10
Чистка, обслуживание, уход и хранение миксера.....	12
Устранение неполадок .....	13
Технические характеристики .....	13
Условия гарантии .....	14
Меры предосторожности.....	14

## Общие сведения

Многофункциональный и мощный планетарный миксер КТ-3007 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 тяжелый и полностью цельнометаллический.

### 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 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 6 скоростей.

### Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей емкостью 4,2 литра.

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 отсек.

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 отсек. Если при этом регулятор скорости установлен на какой-либо скорости, то при возвращении моторного отсека в исходное положение мотор не включится, а для включения придется снова выставить скорость. В закрытом и

откинутом положении моторный отсек фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатии на фиксатор моторного отсека.

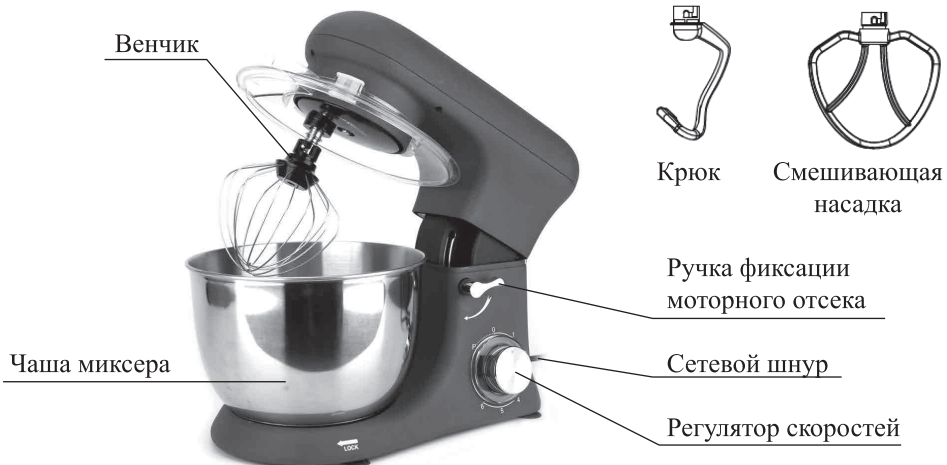
Автоматического выключения у этого миксера нет, он будет работать до тех пор, пока вы не выключите его вручную или пока мотор не перегреется. После перегрева мотора термостат, расположенный на нём, разомкнет электрическую цепь. Прибору надо будет дать остыть до комнатной температуры, а после выключить и включить.

## Комплектация

1. Моторный отсек — 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 замеса теста — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Гарантийный талон — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство миксера



### Насадки миксера

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

**Крюк.** Подходят для замешивания густого теста.

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

## Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием вымойте все части и аксессуары, кроме моторного отсека, и вытрите насухо. Моторный отсек протрите влажной, а затем сухой тканью.

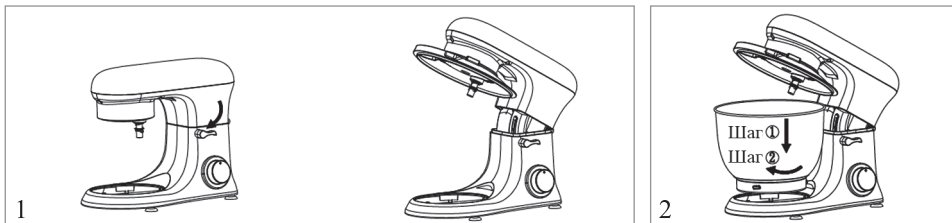
### Использование миксера

**Внимание!** Выключайте миксер перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки чаши, а также перед откидыванием моторного отсека. При работающем миксере запрещается помещать в чашу твердые предметы.

### Подготовка к работе

Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Пожалуйста, не загружайте чашу до краев. Обратите внимание, что максимальное количество ингредиентов не должно превышать 2/3 объема чаши. Подробнее см. в разделе «Советы».

1. Нажмите на фиксатор моторного отсека и откиньте моторный отсек вверх.
2. Поместите чашу на базу и поверните по часовой стрелке до упора.
3. Вставьте необходимую насадку на шпидель, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке, затем слегка надавите на насадку поверните ее против часовой стрелки до упора.
4. Нажмите на фиксатор и опустите моторный отсек.





5. Установите крышку на чашу, через отверстие крышки можно добавлять ингредиенты в процессе работы.

### Включение миксера

1. Для включения миксера поверните регулятор скорости по часовой стрелке, выставив нужную скорость. Для выключения миксера поверните регулятор в положение «0».
2. Для включения импульсного режима поверните регулятор против часовой стрелки в положение «P» и удерживайте его. В импульсном режиме миксер работает, пока вы держите за регулятор. Если его отпустить, он автоматически вернется в положение «0» (выключено).
3. Нажмите на фиксатор и поднимите моторный отсек.
4. Если тесто жидкое, используйте силиконовую лопатку, чтобы соскрести смесь или тесто с краев (в комплект не входит). После этого можете снять чашу с моторного отсека, повернув ее против часовой стрелки.
5. Произведите чистку миксера и чаши, об этом подробно написано в разделе «Чистка, обслуживание, уход и хранение миксера».

### 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 расплыться.

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 2,1 кг.

**Внимание!** С тяжелыми смесями не используйте миксер более 10 минут подряд. После 10 минут непрерывной работы миксеру нужно дать остыть, по крайней

мере, 10 минут. Если смесь тяжелая (например, тесто на спагетти), то дайте миксеру остыть 30 минут.

В таблице ниже приведены примерные рекомендации по скоростям и типам насадок для разных продуктов.

Насадка	Скорость	Время (мин)	Макс. кол-во ингредиентов (г)	Рекомендации по замесу
Крюк	1–3	3	700 г муки и 350 г воды	На 1 скорости 30 секунд, на 2 скорости 30 секунд, затем на 3 скорости от 2 до 4 минут
	1–6	10	1400 г муки и 700 г воды	На 1 скорости 2 минуты, на 2 скорости 3 минуты, затем на 6 скорости до 5 минут
Лопатка	2–4	3	400 г муки и 400–500 г воды	На 2 скорости в течение 20 секунд, на 4 скорости 2, 40 минут
Венчик	5–6	3	3 яйца (минимум)	На 5– скорости около 3 минут

Во избежание разбрызгивания жидкого теста используйте крышку на чашу.

Несоблюдение перечисленных ограничений может привести к выходу миксера из строя и отказу в гарантийном обслуживании.

### ***Типичные ответы на вопросы по миксерам от пользователей***

Насадки миксера не достают до краёв 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 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 начнёт разбрызгиваться по краям чаши. Однако в самом начале нельзя включать высокую скорость, т.к. масло ещё не растерто с сахаром, и поэтому твердое.

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



### *Про шестерни*

Пользователи гонятся за металлическими шестернями, но не понимают, зачем нужны именно металлические. Срабатывает шаблонная мифология: металл якобы прочнее пластика, поэтому металлические шестерни лучше. Но если спросить: почему лучше? никто внятно не ответит.

Есть наука сопромат, есть другие инженерные науки. Редуктор и шестерни рассчитываются, потом проводят испытания под нагрузкой, так что во время эксплуатации при максимальной нагрузке все шестерни не ломаются независимо от материала, из которого они сделаны.

Если же при эксплуатации превысить нагрузку, то сломаются и металлические шестерни, и пластиковые.

Пластик бывает разный. Удивительно, но металл тоже бывает разный: это, например, не только различные стали, но и алюминий. Прочность этих материалов различается. Можно поставить все шестерни металлические, однако изнашиваться они будут за несколько месяцев. А можно поставить шестерни из пластика и они будут служить 10 лет. И наоборот.

Поэтому металлические шестерни не лучше пластиковых. И не хуже. Металл или пластик — материал выбирается конструктором под конкретные задачи. Если сказать, что металл всегда лучше, это сказать, что конструктор и инженеры ничего не понимающие в материаловедении.

Есть и другие отличия. Например, пластиковые шестерни работают тише металлических. А ещё они легче. Металлические шестерни более прихотливы к смазке и допускам по размерам. Это проявляется в том, что, грубо говоря, вам каждые несколько месяцев надо будет разбирать весь редуктор и смазывать шестерни. Как много домохозяек и шеф-поваров будут это делать?

В итоге через полгода активной эксплуатации миксер выходит из строя, и случай признается негарантийным, поскольку при использовании полностью металлических шестерней мы бы обязательно описали в инструкции процесс разборки и смазки, и периодичность этого процесса через каждые, например, 30 часов пробега. Это как менять масло в автомобиле каждые 5000–10000 км пробега. Это связано с тем, что смазка с металла быстро уходит, и он начинает стачиваться. А полимерный пластик не прихотлив к смазке, и очень медленно стачивается даже при полном отсутствии смазки. Т.е. в данном случае пластиковые шестерни зарекомендовали себя как гораздо более долговечные по сравнению с металлическими. Кроме того, как упоминалось выше, пластиковые шестерни значительно тише. И во многих случаях пластиковые шестерни дороже металлических.

Очень себя зарекомендовала система пластик-металл. Т.е. в редукторе используются одновременно и пластиковые, и металлические шестерни. При таком их применении достигается максимальная надежность и долговечность. Избавляются как от недостатков полностью пластиковых систем, так и от недостатков полностью металлических.

Система шестерней рассчитывается на некую максимальную нагрузку, которая косвенно указана в инструкции (объем теста и его густота). Если превысить эту нагрузку, то сломается одна из шестерней. Если сделать эту шестерню более прочной, то сломается другая шестерня. Если все шестерни сделать максимально прочными, то сломается корпус. Если сделать корпус максимально прочным, то сгорит двигатель или сломается его вал. В конечном итоге усилим двигатель, и получаем промышленный миксер с ценой \$10000.

## 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 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 — 12 (минимальное — 2). Взбивайте яичные белки без остановки при скорости «5» или «6» в течение 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%) при скорости от «5» или «6» в течение приблизительно 10 минут.

При наполнении чаши миксера молоком, сливками или другими ингредиентами, не превышайте максимально допустимый уровень. Максимальное количество ингредиентов не более 1,5 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 растопленный шоколад и равномерно перемешайте на скорости «5» или «6». Оставьте немного шоколада для украшения. Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на максимальной скорости. Украсьте оставшимся шоколадным кремом и подайте хорошо охлажденным.

### **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 сладкожек 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, раскатайте скалкой и вырежьте ножом фигурки, либо воспользуйтесь готовыми формами.

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

## **Чистка, обслуживание, уход и хранение миксера**

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания. Моторный отсек протирайте влажной или сухой тканью. Запрещается погружать миксер в воду.

Насадки 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.

Храните миксер в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Моторная часть должна быть установлена в горизонтальное (рабочее) положение.

## Устранение неполадок

### Миксер не работает

Возможная причина	Решение
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. Для выключения миксера поверните регулятор против часовой стрелки, пока на дисплее не отобразится скорость «0». Удалите лишние ингредиенты, подождите 30 минут и включите миксер снова

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Емкость чаши миксера: 4,2 л
4. Материал чаши миксера: нержавеющей сталь
5. Длина сетевого шнура: 1 м
6. Класс защиты от поражения электрическим током: I
7. Размер устройства: 354 × 234 × 281 мм
8. Размер упаковки: 370 × 240 × 303 мм
9. Вес нетто: 4,8 кг
10. Вес брутто: 5,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Шэньчжэнь Санлида Илектрикэл Текнолэджи Ко., Лтд. No.212 Чжанбэй Стрит, Лунчэн Сабдистрикт Офис, Лунган Дистрикт, Шэньчжэнь, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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.

## 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 миксера 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 миксером 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 оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных детям местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-1



## Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: [vk.com/kitfort](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87