

**Больше,
чем просто
миксер!**



**Планетарный миксер
«3 в 1» КТ-3480**

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 «3 в 1»	6
Подготовка к работе и использование	9
Чистка и обслуживание	18
Уход и хранение	18
Устранение неполадок	19
Технические характеристики	21
Меры предосторожности	22

Общие сведения

Многофункциональный планетарный миксер «3 в 1» КТ-3480 поможет вам смешать ингредиенты, взбить яичный белок или сливки, приготовить соус, крем, мусс, замесить жидкое тесто для блинов и крутое — для пельменей и пирогов. Также он может перемолоть мясо на фарш и смешать фруктовые и фитнес-напитки, молочные коктейли, соусы и детское питание. В комплект входят мясорубка и блендер, что превращает эту модель в универсальную кухонную машину «3 в 1».

Блендер

Блендер оснащен вместительной стеклянной чашей емкостью 1,5 л с мерной шкалой. В крышке чаши есть специальное отверстие, закрываемое мерным колпачком, для добавления ингредиентов непосредственно во время работы.

Стационарный блендер очень удобен в использовании. Он исключает возможность брызг при работе, потому что закрыт крышкой. Его не придется держать в руках в отличие от погружного блендера.

Мясорубка

Мясорубка позволяет рубить мясо с производительностью 0,3 кг/мин. В комплекте идут три решетки с различным диаметром отверстий для приготовления фарша. Для мясорубки предусмотрены загрузочный лоток с толкателем, чтобы удобно и безопасно подавать продукты в загрузочный блок.

Все составные части мясорубки легко мыть и чистить.

Вместительная стальная чаша миксера с крышкой

Миксер оснащен чашей емкостью 12 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 загрузочным отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. А через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

В комплекте к миксеру идут три насадки. Венчик служит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста. Насадка для смешивания используется для негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей, теста для тортов или блинов. Крюк для замешивания подойдет для замешивания густого теста.

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 и измельчать ингредиенты для самых разнообразных кулинарных целей.

Надежное автоматическое управление

Миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты в чашу миксера, или в блендер, или в мясорубку и выбрать нужную скорость работы.

Скорость работы регулируется в процессе приготовления. У прибора 6 скоростей работы и импульсный режим, который позволяет замешивать ингредиенты на максимальной скорости с частыми паузами.

Таймер

Миксер оснащен таймерами прямого и обратного отсчета. По таймеру прямого отсчета вы можете засечь время, которое требуется для взбивания, смешивания или замешивания ингредиентов, а в следующий раз сразу выставить это время на таймере обратного отсчета. По истечении выставленного времени миксер автоматически выключится.

Система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически выключится при откидывании моторного блока. Если при этом регулятор скорости установлен на какой-либо скорости, то при возвращении моторного блока в горизонтальное положение мотор не включится. Для запуска необходимо сначала вернуть регулятор скорости в положение «0» и только потом выставить скорость. В рабочем и откинутом положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатии на фиксатор моторного блока.

Если крышка разъема для установки блендера снята с миксера, а блендер не установлен на место крепления, то мотор не включится.

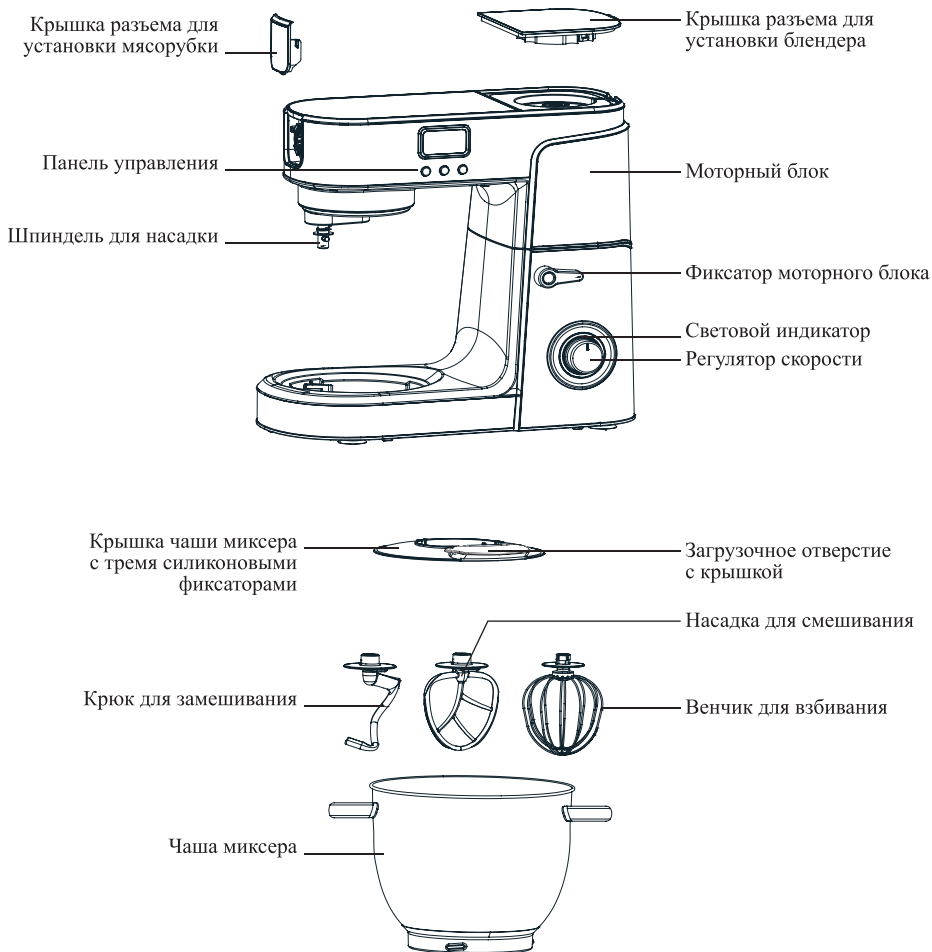
Миксер автоматически выключается при перегреве.

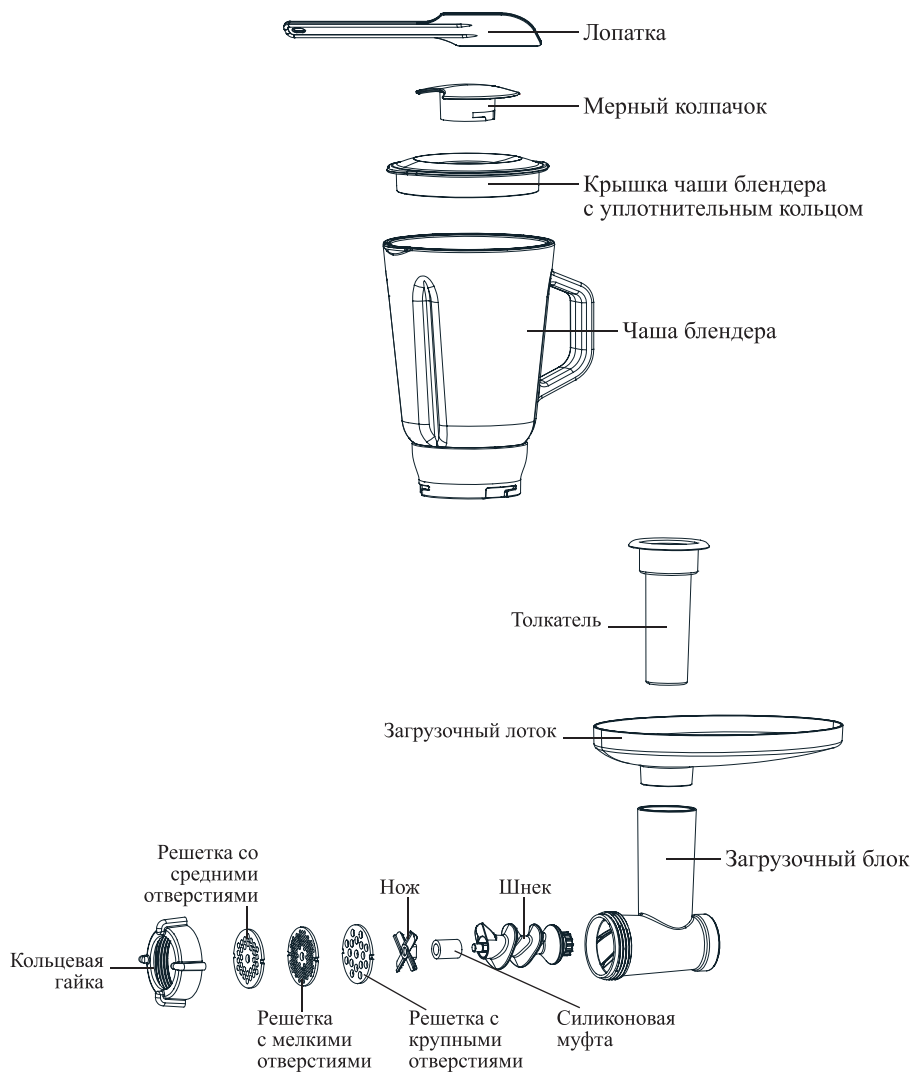
Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
 - Моторный блок с крышкой разъема для установки мясорубки и крышкой разъема для установки блендера — 1 шт.
 - Чаша миксера — 1 шт.
 - Крышка чаши миксера с тремя силиконовыми фиксаторами — 1 шт.
 - Крюк для замешивания — 1 шт.
 - Венчик для взбивания — 1 шт.
 - Насадка для смешивания — 1 шт.
2. Лопатка — 1 шт.
3. Блендер — 1 шт.
 - Крышка блендера с уплотнительным кольцом и мерным колпачком — 1 шт.
 - Чаша блендера — 1 шт.
4. Мясорубка — 1 шт.
 - Загрузочный блок — 1 шт.
 - Загрузочный лоток — 1 шт.
 - Толкатель — 1 шт.
 - Шнек — 1 шт.
 - Силиконовая муфта — 1 шт.
 - Нож — 1 шт.
 - Решетка с мелкими отверстиями — 1 шт.
 - Решетка со средними отверстиями — 1 шт.

- Решетка с крупными отверстиями — 1 шт.
 - Кольцевая гайка — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 6. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство планетарного миксера «3 в 1»





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 в **крышке чаши миксера** позволяет добавить ингредиенты при установленной крышке без откидывания моторного блока.

Регулятор скорости позволяет изменить скорость работы от «1» до «6» или включить импульсный режим.

Световой индикатор горит непрерывно во время работы устройства.



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

Крюк для замешивания предназначен для приготовления густого теста.

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

Лопатка используется для перемешивания ингредиентов в чаше или другой емкости. Также лопаткой можно убрать налипшие на стенки чаши ингредиенты.

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

В комплекте к мясорубке идут три **решетки** для приготовления фарша, а также **толкатель** для подачи продуктов в загрузочный блок и удобный **загрузочный лоток**.

Панель управления



На дисплее во время работы отображаются прямой или обратный таймер работы и скорость работы миксера. Таймер представлен в формате «ММ:СС», где ММ — минуты, а СС — секунды.

Для включения **прямого отсчета** времени включите миксер, повернув регулятор по часовой стрелке, и таймер начнет отсчет. При возвращении регулятора скорости в положение «0» таймер обнуляется.

Нажатие на **кнопку «Таймер»** позволяет перейти к настройке таймера обратного отсчета.

Кнопками «Больше» и «Меньше» можно изменить время таймера от 30 секунд (00:30) до 5 минут (05:00). Нажатие на эти кнопки изменяет время таймера на 30 секунд.

Для установки таймера **обратного отсчета** установите нужное время, после чего включите миксер, повернув регулятор по часовой стрелке, и таймер начнет обратный отсчет. По истечении установленного времени миксер остановит работу. После этого необходимо вернуть регулятор в положение «0».

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте все части миксера, кроме моторного блока, и вытрите насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, разъемы для установки блендера и мясорубки, на шнур питания и в область органов управления.

Внимание! Будьте осторожны, чтобы не пораниться о нож мясорубки и блок ножей блендера.

Сборка миксера и установка аксессуаров

Внимание! Перед установкой или снятием составных частей (насадок и аксессуаров) миксера отключайте устройство от сети.

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу, нужно сначала откинуть моторный блок. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0». Поверните фиксатор моторного блока по часовой стрелке, моторный блок поднимется вверх. Для возвращения моторного блока в исходное положение поверните фиксатор моторного блока по часовой стрелке, удерживайте в таком положении и опустите моторный блок вниз до упора.

Примечание. Если моторный блок был откинут во время работы устройства, для продолжения работы необходимо установить регулятор в положение «0». Затем вернуть миксер в рабочее (горизонтальное) положение и постепенно увеличить скорость до нужного значения.

Установка чаши. Поставьте чашу в углубление в нижней части моторного блока так, чтобы выступы на чаше попали в пазы на моторном блоке. Затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Чаша зафиксируется 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. Наденьте крышку на моторный блок. Крышка фиксируется на моторном блоке с помощью силиконовых фиксаторов. При необходимости ингредиенты можно добавить в чашу через загрузочное отверстие в крышке.

Установка насадок миксера (крюк для замешивания, насадка для смешивания, венчик для взбивания). Наденьте насадку на шпиндель, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке. Затем слегка надавите на насадку, чтобы поднять пружину, и одновременно поверните насадку против часовой стрелки 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 насадку, поднимая пружину вверх, поверните ее по часовой стрелке и снимите со шпинделя.

Установка мясорубки. Мясорубка является дополнительной насадкой на планетарный миксер. Установите в загрузочный блок шнек, силиконовую муфту, нож, а затем решетку с отверстиями нужной величины. В конце закрутите кольцевую гайку на загрузочный блок.



Для установки мясорубки в корпус устройства снимите крышку разъема для установки мясорубки, сдвинув ее вверх. Вставьте загрузочный блок мясорубки в моторный блок так, чтобы выступы на моторном блоке попали в пазы загрузочного блока. Поверните загрузочный блок против часовой стрелки для фиксации. Сверху наденьте загрузочный лоток.

Для снятия мясорубки снимите загрузочный лоток, потянув его вверх, и отсоедините загрузочный блок, повернув его по часовой стрелке и потянув в сторону от устройства. Закройте разъем для установки мясорубки крышкой. Открутите кольцевую гайку с загрузочного блока и снимите решетку, нож, муфту и шнек.

Установка блендера. Снимите крышку разъема для установки блендера, потянув ее вверх. Установите блендер в разъем для установки блендера и поверните по часовой стрелке. Закройте чашу блендера крышкой. Убедитесь, что мерный колпачок установлен в крышку.

Примечание. В разъеме для установки блендера находится переключатель безопасности, который блокирует работу устройства при открытом разъеме. Перед включением миксера всегда закрывайте разъем для установки блендера крышкой.

Для снятия блендера поверните его против часовой стрелки и потяните в сторону от моторного блока. Закройте крышкой разъем для установки блендера.

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. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0».
4. Откиньте моторный блок, затем установите чашу и крышку чаши.
5. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. При добавлении ингредиентов после установки чаши меньше риск того, что ингредиенты могут выплеснуться или высыпаться из чаши. Следите за объемом продукта в процессе замешивания, взбивания или смешивания, так как он может увеличиться в несколько раз. Объем ингредиентов не должен превышать 2/3 чаши.
6. Установите подходящую насадку.
7. Опустите моторный блок. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке.
8. Подключите устройство к сети электропитания.
9. При необходимости установите таймер обратного отсчета. Для этого нажмите на кнопку «Таймер» и установите время кнопками «Больше» и «Меньше».
10. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке в положение «1», затем постепенно увеличивайте скорость, если это необходимо. Загорится световой индикатор. На дисплее будет идти обратный отсчет времени работы. Если вы не установили таймер обратного отсчета, то на дисплее будет отображаться время таймера прямого отсчета.

Внимание! При замешивании густого теста или других густых продуктов с использованием крюка для замешивания не устанавливайте скорость выше «2»,

а при смешивании с использованием насадки для смешивания выше «4», иначе это может привести к поломке прибора.

11. Если был установлен таймер обратного отсчета, то по истечении установленного времени миксер остановит работу. Световой индикатор погаснет. Верните регулятор скорости в положение «0». Если таймер обратного отсчета не был установлен, то выключите миксер вручную, переведя регулятор в положение «0».
12. Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки в положение «L» и удерживайте. Загорится световой индикатор. Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной скорости. Импульсный режим не фиксируется регулятором. После того, как вы отпустите регулятор, он вернется в положение «0» и миксер прекратит работу. Световой индикатор погаснет. Импульсный режим следует включать примерно на 1–2 секунды и чередовать с 1–2 секундной остановкой.
13. Отключите миксер от сети.
14. Откиньте моторный блок, отсоедините и вымойте насадку, чашу миксера и крышку чаши. При необходимости протрите моторный блок влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Внимание! Прибор имеет защиту от перегрева. Миксер автоматически выключится, если мотор перегрелся (например, из-за длительной работы), отключите прибор и дайте ему полностью остыть, затем снова включите.

Перед сменой насадок, перед снятием или установкой чаши и крышки чаши и перед откидыванием моторного блока убедитесь, что миксер выключен. Регулятор скорости миксера должен находиться в положении «0».

Сильные нагрузки с густыми консистенциями могут вывести миксер из строя. Не перегружайте миксер во избежание поломок и неисправностей.

Запрещается направлять в чашу лопатку из комплекта, столовые приборы и другие посторонние предметы во время работы устройства. Чтобы перемешать ингредиенты в чаше, сначала выключите прибор и отключите от сети питания. Затем откиньте моторный блок, снимите насадку и перемешайте ингредиенты с помощью лопатки из комплекта.

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

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. Нарезьте все продукты на кусочки так, чтобы они помещались в отверстие загрузочного блока. Используйте мясо без костей, сухожилий и жира.
4. Включите миксер, повернув регулятор. Работайте на скорости «5» или «6».

Внимание! Не используйте смешивающие насадки миксера, блендер и мясорубку одновременно! Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя. Не устанавливайте насадку на шпиндель, если используете мясорубку или блендер, чтобы она не мешала при работе с устройством.

Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса.

5. Положите мясо в загрузочный блок. Используйте толкатель для подачи мяса.

Примечание. Не включайте мясорубку дольше, чем на 3 минуты непрерывной работы. После этого сделайте перерыв на несколько минут для охлаждения мотора.

6. Для прекращения работы прибора верните регулятор скорости в положение «0».
7. Дождитесь полной остановки шнека и отключите 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.

Использование блендера

1. Соберите блендер, как указано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».
2. При необходимости нарежьте ингредиенты на мелкие кусочки и положите в чашу блендера. Не превышайте максимальный объем ингредиентов (1,5 л). Смешиваемые продукты должны полностью покрывать блок ножей.

Примечание. Не добавляйте в чашу блендера горячие ингредиенты, температура которых выше 40 °С. Высокая температура может повредить стеклянную чашу блендера.

3. Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что мерный колпачок установлен в крышку.
Примечание. Не включайте блендер с открытой крышкой, в противном случае ингредиенты могут выплеснуться из чаши.
4. Поверните регулятор по часовой стрелке на скорость «1», затем постепенно увеличивайте до нужной вам скорости. Рекомендовано смешивать ингредиенты на скорости «5» или «6» и использовать импульсный режим.

Внимание! Не используйте смешивающие насадки миксера, блендер и мясорубку 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 мерный колпачок крышки и добавить ингредиенты в чашу блендера через отверстие в крышке.

5. Для прекращения работы устройства верните регулятор в положение «0».
Примечание. Не включайте блендер дольше, чем на 1 минуту непрерывной работы. После этого сделайте перерыв на несколько минут для охлаждения мотора.
6. Отключите прибор от сети.
7. Отсоедините и разберите блендер, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».

Советы

Миксер

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

Не используйте миксер дольше 7 минут подряд. После 7 минут непрерывной работы сделайте перерыв на 20–30 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 расплыться.

Засыпайте муку медленно и аккуратно, чтобы не поднималось облако из мучной пыли, иначе 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. Объем ингредиентов не должен превышать 2/3 чаши.

Насадки миксера не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут задевать поверхность чаши и могут повредить ее. Поэтому при замесе или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов по краю чаши может не захватываться насадкой. В таком случае нужно остановить работу миксера, повернув регулятор в положение «0», откинуть моторный блок, а затем перемешать содержимое чаши.

При взбивании крема из масла нужно регулировать скорость вращения венчика. При постоянной низкой скорости крем будет набиваться внутрь венчика, а при слишком высокой — начнет разбрызгиваться по краям чаши. Взбивайте крем на скорости «1»–«2», пока консистенция не станет более податливой, затем увеличьте 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 негарантийным случаем. Для смешивания негустых ингредиентов используйте насадку для смешивания, а для замеса густого теста — крюк для замешивания.

При приготовлении картофельного пюре рекомендуем хорошо отварить картофель, чтобы добиться максимально однородной консистенции при пюрировании.

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.

Сильные нагрузки могут вывести миксер из строя. Нагрузка на моторный блок зависит от нескольких факторов:

- скорости работы миксера;
- объема смеси;
- плотности смеси (тесто для блинов, тесто для пельменей, белки, сливки).

Во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов используйте крышку чаши миксера.



Сначала добавляйте в чашу миксера 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 — 2500 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 30 секунд на скорости «1»,
- 30 секунд на скорости «2»,
- около 4 минут на скорости «3».

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

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

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

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

Взбивание яичных белков и сливок

- Минимальное количество яиц — 5 штук категории С0 или С1. Максимальное количество яиц — 27 штук. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц.

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

- Взбивайте свежие сливки при скорости «5» или «6» приблизительно в течение 5 минут. При приготовлении взбитых сливок рекомендуем использовать сливки жирностью 35% — они лучше и быстрее взбиваются.

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

Для взбивания используйте венчик.

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

Мясорубка

Убедитесь, что продукты для перемалывания полностью разморожены, а из мяса удалены все кости, сухожилия и лишний жир перед использованием.

Нарезайте мясо на небольшие кусочки, которые легко проходят в загрузочное отверстие.

Не толкайте мясо в загрузочный блок пальцами или с помощью посторонних предметов. Используйте для этого только толкатель, предусмотренный в комплекте.

Не используйте мясорубку для рубки продуктов с твердыми волокнами, таких как имбирь, морковь.

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

Металлические решетки и нож могут темнеть по мере использования мясорубки, особенно если они были оставлены грязными на некоторое время после использования. Во избежание потемнения этих деталей рекомендуется сразу же мыть их теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки.

Блендер

Для облегчения перемешивания и измельчения ингредиентов к ним лучше добавить некоторое количество жидкости. Если по рецепту ингредиенты должны быть смешаны с жидкостью, рекомендуется добавить ее в чашу вместе с ними.

Не кладите целые овощи и фрукты в чашу. Крупные ингредиенты порежьте на кусочки не более 2 × 2 × 2 см. При измельчении твердых ингредиентов куски продуктов могут скопиться в центре чаши, не попадая на ножи. В этом случае снимите чашу, откройте крышку и ложкой равномерно распределите продукты.

Не кладите в чашу ингредиенты, которые могут вызвать повреждение блендера: кости, большие куски твердых продуктов, слишком твердые продукты, замороженные продукты и т.д.

Не переполняйте чашу. В чаше должно оставаться свободное место. Не закладывайте ингредиентов больше максимального деления мерной шкалы. Если ингредиенты в процессе смешивания образуют много пены, уменьшите количество ингредиентов.

Содержимое продуктов, которые вы помещаете в чашу, должно покрывать ножи блендера.

Не используйте блендер для колки льда.

При измельчении твердых ингредиентов вначале используйте импульсный режим, чтобы предотвратить застревание ножа.

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 «3» или «4» и замешивайте тесто около 3 минут. Смажьте противень маслом, вылейте в него тесто и выпекайте в духовке до готовности. Время выпекания зависит от типа вашей духовки. Примерное время выпекания 50–60 минут при температуре 175–200 °С. Для проверки готовности бисквита вы можете проткнуть его в самом толстом месте деревянной палочкой. Если на палочке не осталось следов теста и она сухая, значит, бисквит готов.

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

Шоколадный крем

- Яйца — 5–6 шт.
- Сахар — 100–120 г
- Сладкие сливки — 400 мл
- Шоколад — 300 г
- Ванильный сахар — 2 пакетика
- Соль — щепотка
- Коньяк или ром — 2 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 «4», чтобы сформировалась пена. Немного шоколада можно оставить для украшения, остальной — добавьте в чашу и смешайте на скорости «5» или «6». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на скорости «6». Украсьте оставшимся шоколадом и хорошо охладите перед подачей.

Тесто для пасты

- Мука твердых сортов — 600 г
- Яйца — 5–6 шт.
- Растительное масло — 20–25 г
- Вода — по желанию

Смешайте в чаше муку твердых сортов с яйцами и растительным маслом. Должно получиться слегка грубоватое тесто. Если тесто получилось сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.

Хворост

- Яйца — 4 шт.
- Сахар — 1 ст.
- Молоко — 2,5–3 ст.
- Соль — 1 ч. л.
- Масло растительное — 3 ст. л.
- Пшеничная мука — 5–6 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.

Ягодный смузи

- Черная смородина — 100 г
- Вишня без косточек — 100 г
- Клубника — 100 г
- Молоко — 300 мл

Положите в чашу блендера ягоды. Установите крышку чаши. Поместите в крышку колпачок. Установите «1» или «2» скорость работы. Переключайте скорости постепенно, чтобы не вызвать перегрузку мотора.

Достаньте из крышки чаши колпачок и постепенно влейте в чашу молоко через отверстие в крышке чаши. По достижении однообразной консистенции смузи завершите смешивание, переведя регулятор скорости в положение «0».

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

Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера отключите его от сети электропитания.

Моторный блок протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте миксер в воду или под струю воды. Не допускайте попадания воды в моторный блок, вентиляционные отверстия, разъемы для установки блендера и мясорубки, на шнур питания и на органы управления.

Мойте все составные части устройства, кроме моторного блока, сразу после использования в теплой воде мягкой губкой с неабразивными моющими средствами, затем тщательно высушивайте.

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

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки чаши блендера, доставайте силиконовые вставки из крышки чаши миксера и промывайте их и пространство под ними.

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 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 тем как убрать миксер на хранение, очистите устройство, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части. Опустите моторный блок — при хранении 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 сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Миксер не включается

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Прибор не подключен к сети	Проверьте, хорошо ли вставлена вилка шнура питания в розетку
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
Крышка разъема для установки блендера или блендер не установлены	Установите крышку разъема для установки блендера или блендер на место
Крышка разъема для установки мясорубки или мясорубка не установлены	Установите крышку разъема для установки мясорубки или мясорубку на место

Насадка миксера не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку в чаше	Выключите миксер, повернув регулятор в положение «0», и отключите его от сети питания. Вытащите то, что блокирует насадку

Нож блендера не вращается

Возможная причина	Решение
Нож блендера заблокирован	Выключите устройство, повернув регулятор в положение «0», и отключите его от сети питания. Вытащите то, что блокирует нож блендера

Фарш не выходит из мясорубки

Возможная причина	Решение
Мясорубка забилась	Очистите мясорубку, как описано в разделе «Использование мясорубки»

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 5 и не более 27 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 разморозившихся продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла)
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
Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой или долгое время без перерыва	Во избежание поломок время смешивания в миксере не должно превышать 7 минут. Время непрерывной работы блендера не должно превышать 1 минуту. Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 3 минуты

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: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 6 + импульсный режим
5. Производительность мясорубки: 0,3 кг/мин
6. Емкость чаши миксера: 12 л
7. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
8. Емкость чаши блендера: 1,5 л
9. Материал чаши блендера: стекло
10. Уровень шума: ≤85 дБ
11. Длина шнура: 0,9 м
12. Размер устройства: 516 × 357 × 609 мм
13. Размер упаковки: 645 × 395 × 435 мм
14. Вес нетто: 11,7 кг
15. Вес брутто: 13,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Шайншэф Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №3, Цзиньань Роуд, Чансин Индастриэл Зоун, Цзюньань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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 моторного блока, 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 любых частей устройства из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине или несвоевременной очистки не является гарантийным случаем.

Выход из строя миксера вследствие попадания жидкостей, муки, других порошкообразных продуктов и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, разъемы для установки блендера и мясорубки, на шнур питания и в область органов управления не является гарантийным случаем.

При превышении времени использования мотор миксера может перегреться и выйти из строя, это не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите миксер, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу миксера, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте миксер с пустой чашей. Это может привести к повреждению устройства.

10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключите устройство от сети, если не используете его длительное время, или перед проведением обслуживания.
11. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных для детей местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
17. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки и установкой аксессуаров.
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 выше 2/3 чаши.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Не добавляйте в чашу миксера, чашу блендера и в мясорубку непищевые ингредиенты.
23. Во избежание поломок время смешивания в миксере не должно превышать 7 минут. Время непрерывной работы блендера не должно превышать 1 минуту. Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 3 минуты.
24. Не добавляйте в чашу блендера горячие ингредиенты (температура которых выше 40 °С). Высокая температура может повредить стеклянную чашу блендера.
25. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, разъемы для установки блендера и мясорубки, на шнур питания и в область органов управления.
26. Не включайте работу смешивающих насадок миксера, блендер и мясорубку одновременно. Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя.



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