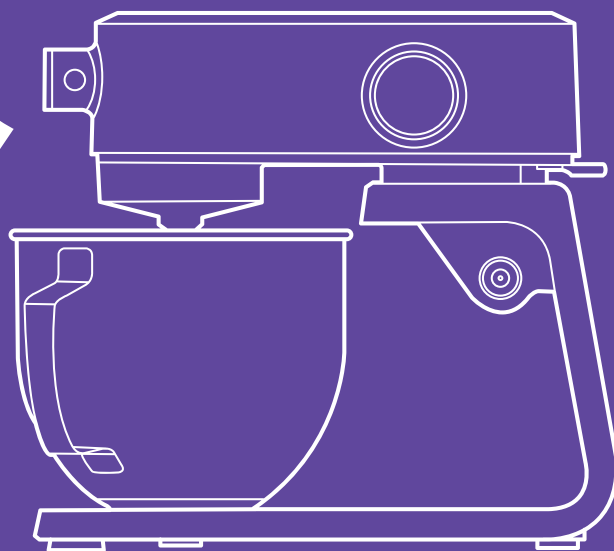


# Я просто КОСМОС!



**Цельнометаллический  
планетарный миксер  
КТ-1391**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	5
Устройство миксера .....	6
Дополнительные насадки .....	7
Подготовка к работе и использование.....	8
Дополнительные аксессуары .....	14
Рецепты .....	18
Чистка, обслуживание, уход и хранение миксера.....	22
Устранение неполадок .....	22
Меры предосторожности.....	24
Другие товары «Китфорт» .....	26

## Общие сведения

Современный, мощный и очень тихий планетарный миксер Kitfort КТ-1391 поможет вам смешать ингредиенты, взбить яичный белок или сливки, приготовить картофельное пюре, соус, крем, мусс, замесить жидкое тесто для блинов и крутое для пельменей, пирогов.

Миксер очень тяжелый и полностью цельнометаллический.

К миксеру отдельно можно приобрести дополнительные насадки — мясорубку, тестораскатку и насадки для приготовления пасты, они в комплектацию не входят.

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

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

### Тщательное смешивание

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

### Надежное автоматическое управление

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

Миксер позволяет плавно регулировать скорость от минимума до максимума. При включении миксера скорость вращения увеличивается постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. У прибора 8 скоростей.

### Таймер

Миксер оснащен таймерами прямого и обратного отсчета. По таймеру прямого отсчета вы можете засечь время, которое требуется для взбивания или замешивания данных ингредиентов. Таймер обратного отсчета позволяет установить время смешивания ингредиентов — до 30 минут, а по истечении выставленного времени миксер выключится сам.

### Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей емкостью 5,2 литра.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. На чаше есть удобная ручка, за которую можно

взяться и перелить, например, жидкое тесто сразу в форму для выпечки. Чаша жестко закрепляется на базе и укомплектована защитной крышкой с загрузочной горловиной. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. А через горловину 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 откинута 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 нем, 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.\*

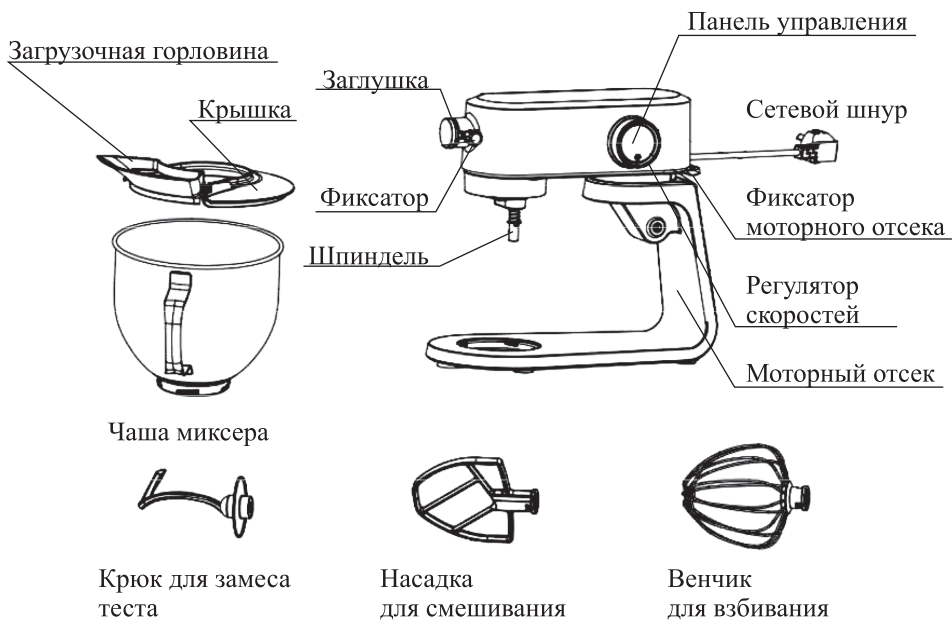
\*опционально

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

10. Мясорубка:
  - толкатель — 1 шт.
  - насадка для колбас — 1 шт.
  - загрузочный блок — 1 шт.
  - шнек — 1 шт.
  - нож — 1 шт.
  - кольцевая гайка — 1 шт.
  - насадка для кеббе 1 — 1 шт.
  - загрузочный лоток — 1 шт.
  - крышка насадки для кеббе — 1 шт.

- крышка насадки для колбас — 1 шт.
  - насадка для выдавливания форменных изделий из теста — 1 шт.
  - насадка для печенья — 1 шт.
  - решетка с крупными отверстиями — 1 шт.
  - решетка с мелкими отверстиями — 1 шт.
  - решетка со средними отверстиями — 1 шт.
11. Насадки для приготовления пасты:
- Тестораскатка — 1 шт.
  - Для феттуччини — 1 шт.
  - Для спагетти — 1 шт.

### Устройство миксера



### Насадки миксера

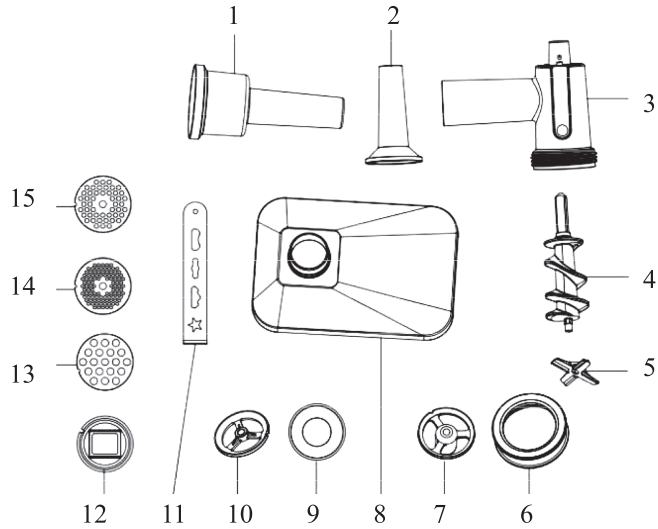
**Венчик.** Подходит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста.

**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.

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

### Мясорубка

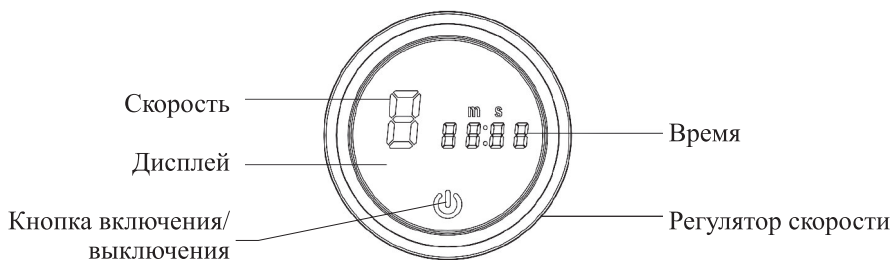


1. Толкатель
2. Насадка для колбас
3. Загрузочный блок
4. Шнек
5. Нож
6. Кольцевая гайка
7. Насадка для кеббе 1
8. Загрузочный лоток
9. Крышка насадки для кеббе
10. Крышка насадки для колбас
11. Насадка для выдавливания форменных изделий из теста
12. Насадка для печенья
13. Решетка с крупными отверстиями
14. Решетка с мелкими отверстиями
15. Решетка со средними отверстиями

### Насадки для приготовления пасты



## Дисплей и панель управления



**В регулятор скорости** встроен дисплей и кнопка включения/выключения.

На дисплее слева отображается номер скорости, справа — время таймера.

Включите миксер, нажав на кнопку включения/выключения, на дисплее отобразится скорость «0» и время «00:00».

Для **прямого отсчета** времени поверните **регулятор** по часовой стрелке, тем самым вы установите скорость, а таймер начнет отсчет. При переведении регулятора скорости в положение «0» таймер не обнуляется.

Для **обратного отсчета** поверните **регулятор** против часовой стрелки и подержите несколько секунд. На дисплее отобразится время «02:00». Шаг установки таймера — 10 секунд. Вы можете установить время до 30 минут. По истечении установленного времени миксер останавливает работу.

Если нажать на кнопку включения/выключения, дисплей выключается.

Если после включения миксера в течение 5 минут не будет нажата ни одна кнопка, то дисплей погаснет.

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

## 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.

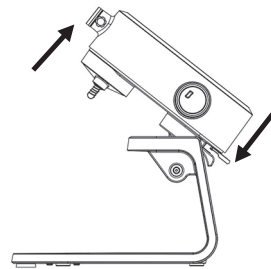
### Подготовка к работе

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».

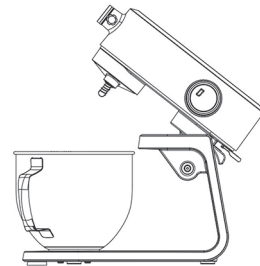


**Цельнометаллический  
планетарный миксер КТ-1391**

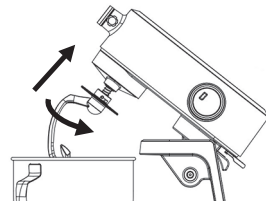
1. Нажмите на фиксатор моторного отсека и откиньте моторный отсек вверх.



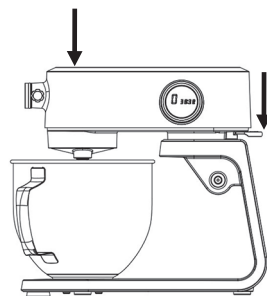
2. Поместите чашу на базу и поверните по часовой стрелке до упора.



3. Вставьте необходимую насадку на шпиндель, 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, поверните крышку так, чтобы направляющие для загрузочной горловины были ближе к вам. Загрузочную горловину установите в направляющие, которые находятся на крышке. Через загрузочное отверстие крышки можно добавлять ингредиенты в процессе работы.



Крышка  
без загрузочной  
горловины



Направляющие

Крышка  
с установленной  
загрузочной  
горловиной



### Включение миксера

1. Подключите прибор к сети. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее отобразится скорость — «0» и время — «00:00» минут и секунд.  
**Примечание.** Если в течение 5 минут не будет нажата ни одна кнопка, то дисплей погаснет.
2. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке, выставив нужную скорость, запустится таймер прямого отсчета. Чтобы установить скорость «8», надо повернуть ручку, последовательно перебрав все 8 скоростей. Для выключения миксера поверните регулятор против часовой стрелки, пока на дисплее не отобразится скорость «0».
3. Для установки таймера обратного отсчета поверните регулятор против часовой стрелки и подержите несколько секунд. На дисплее отобразится время «02:00». Шаг установки таймера — 10 секунд. Если повернуть регулятор по часовой стрелке, время будет увеличиваться, если повернуть регулятор против часовой стрелки — уменьшаться. После установки времени таймера, необходимо повернуть регулятор против часовой стрелки, и подержать его несколько секунд. Теперь поверните регулятор по часовой стрелке, установите нужную скорость, таймер начнет обратный отсчет времени. По истечении установленного времени миксер останавливает работу.
4. Когда поворачивается регулятор скорости, таймер начнет отсчет. При переведении регулятора скорости в положение «0» таймер не обнуляется. Если нажать на кнопку «Вкл/Выкл», миксер выключится.
5. Для выключения миксера нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». После этого выключите прибор из сети.
6. Нажмите на фиксатор и поднимите моторный отсек.
7. 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.
8. 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 распылиться.

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

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

Используйте миксер только при комнатной температуре и нормальной влажности.

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

**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.

Работа без перерыва и/или с перегрузкой приведет к перегреву мотора, после чего сработает плавкий предохранитель, и мотор выйдет из строя.

В таблице ниже приведены примерные рекомендации по скоростям и типам насадок для разного теста.

Скорость	Насадка	Тип теста
1–3	Крюк	Крутое тесто (на хлеб или макаронные изделия)
1–8	Крюк, лопатка, венчик	Жидкое тесто (крем, яичный белок, бланманже)

Во избежание разбрызгивания жидкого теста используйте крышку на чашу и загрузочную горловину.

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

### Про муку

Пшеница и продукты из нее — один из богатейших источников витаминов, полезных минералов и аминокислот для человеческого организма. Более того, некоторые аминокислоты, имеющиеся в составе этого злака — лизин, триптофан, фенилаланин и пр. — незаменимы и неизменны. То есть, они не синтезируются организмом, а должны поступать в достаточном количестве извне.

Твердая пшеница — это особый сорт злака, отдельный вид растения с собственным названием — *Triticum DURUM*. Мука из него чаще всего крупного помола: не привычная пыль, а вполне ощутимые крупинцы, чем-то напоминающие традиционную манку. Называется такой помол *Semola*, что в переводе с итальянского значит «отруби». Именно поэтому на таре с мукой из зерен твердых сортов очень часто можно встретить это загадочное «Дурум» и «Семола». Увы, только 10 % от общемирового объема выращенной пшеницы приходится на твердые сорта. Они довольно прихотливы и требуют особых условий произрастания. Им требуется континентальный климат: сухой и относительно теплый. Поэтому главными импортерами Дурума выступают Аргентина, Канада и США. А вот погодные условия Европы и стран СНГ идеальны для мягкой пшеницы. Поэтому 95 % муки в магазинах России и других стран постсоветского пространства из пшеницы мягких сортов.

Итак, чем же так хорош Дурум? В первую очередь, зерно твердых сортов и, соответственно, муку из него, отличает специфическая форма крахмала. Здесь он представлен в виде кристаллов, которым не страшна термическая обработка. Следовательно, крахмал легко усваивается организмом, задерживая белок и восполняя силы. В мягкой пшенице крахмал аморфный. И главная его функция — добавлять лишние килограммы. Дурум содержит в разы больше белка, чем мука из мягкой пшеницы. Одна порция пасты из твердых сортов на четверть восполняет суточную потребность в белке!

Растительные жиры в составе твердых зерен пшеницы — ненасыщенные. Именно такой жир крайне необходим коже. Он делает ее гладкой и эластичной.

А клетчатка, которой в Дуруме тоже в разы больше, чем в мягкой пшенице, выполняет роль «дворника» в организме, выметая шлаки, налаживая пищеварение и поддерживая сердечно-сосудистую систему.

Углеводы, которых так боятся все приверженцы правильного питания, в составе Дурума тоже полезные — сложные, с низким гликемическим индексом. Что это значит? Когда в организм попадают простые углеводы (свежая выпечка, картофель и пр.), поджелудочная железа начинает активно вырабатывать инсулин для их расщепления. Как результат, повышается содержание сахара в крови, образуется избыток энергии, который отправляется в «закрома», то есть в дополнительные килограммы. Сложные углеводы с низким гликемическим индексом расщепляются дольше. Следовательно, поджелудочная не работает на износ, инсулин вырабатывается дозированно, энергия расходуется по мере поступления.

Но, пожалуй, главное, что отличает твердое зерно от мягкого — высокое содержание клейковины. Если говорить не научным языком — это то, что не позволяет пасте из Дурума развариваться в процессе приготовления.

И напоследок, уж совсем невероятные факты. Регулярное потребление блюд из муки твердых сортов пшеницы снимет стресс, снижает риск заболевания раком и благотворно влияет на работу сердца. Так на организм действуют комплексные углеводы, клетчатка и витамин В1 в составе Дурума. А аминокислота триптофан в составе твердого зерна — естественное лекарство от бессонницы и депрессии.

Казалось бы, если мука из твердых сортов пшеницы так полезна, почему бы не бросить все силы на выращивание Дурума, и не готовить исключительно из нее? Все не так просто. Повышенное содержание клейковины, особая форма крахмала и прочие полезные свойства твердого зерна работают против него, когда дело доходит до готовки. В чистом виде мука из твердых сортов пшеницы идеально подходит для приготовления пасты и любых макаронных изделий. Тесто получается эластичное, гладкое, тугое. С ним довольно сложно работать вручную. Поэтому в каждой итальянской семье, где уважают домашнюю пасту, есть лапшерезка.

Сдоба из семолы не будет такой нежной и пышной, как из молотых зерен мягкой пшеницы. Воздушный домашний хлеб, слоистые хрустящие круассаны, ароматные синнабоны, пасхальные куличи, невесомые бисквиты и даже пряное печенье невозможно испечь без привычной белоснежной муки высшего сорта.

Таким образом, чтобы обогатить выпечку белком, клетчаткой, полезными минералами, к муке высшего сорта нужно добавить муку из твердого зерна. Иногда, если позволяет рецептура, муку смешивают 1:1, но чаще достаточно и 30 % Дурума, чтобы сдоба стала полезной и при этом не утратила свою пышность.

### **Про пасту**

В переводе с древнегреческого паста буквально означает «мука, смешанная с соусом». В качестве названия блюда это слово стало употребляться где-то в начале 14 века.

Спагетти (spaghetti; от spaghe — строка) — длинные, округлые и достаточно тонкие (1,8 мм — 2,0 мм). Изначально их длина составляла 50 см. Сейчас для удобства её сократили до примерно 25 см, но можно сделать и длинные спагетти.

Феттуччине (fettuccine) — тонкие плоские полоски теста шириной около 7 мм.

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

Насадки миксера не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут чиркать металлом о металл. Поэтому при замесе или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов по краю чаши может не захватываться насадкой, тогда нужно в процессе работы остановить миксер, счистить эти продукты с краев 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 — тупицы, ничего не понимающие в материаловедении.

Есть и другие отличия. Например, пластиковые шестерни работают тише металлических. А еще 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 домохозяйек 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.

## **Дополнительные аксессуары (в комплектацию не входят, приобретаются отдельно)**

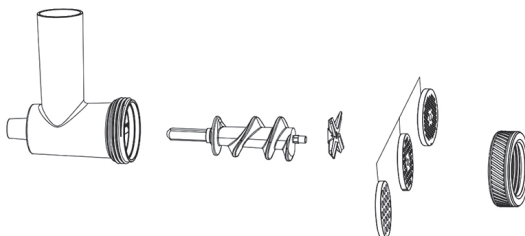
### **Мясорубка**

Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса и приготовления колбас. В комплекте к мясорубке идут насадки для изготовления печенья.

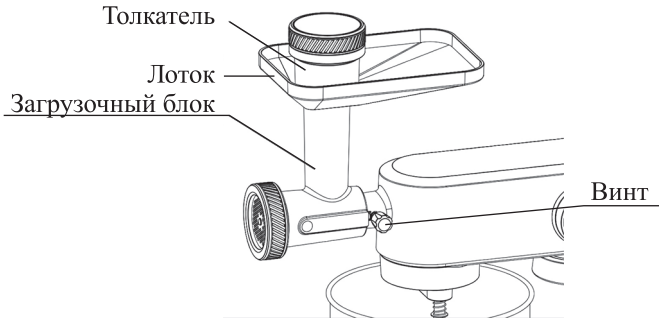
**Внимание!** Не включайте работу смешивающих насадок и мясорубку одновременно! Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя.

### **Сборка и использование**

1. Соберите мясорубку, для этого вставьте загрузочный блок в гнездо на корпусе и поверните до фиксации. Вставьте в блок шнек, как это показано на рисунке и поворачивайте его с небольшим усилием, чтобы он плотно встал на место. Наденьте на шнек нож режущими кромками наружу. Наденьте на шнек решетку, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока, а режущие кромки ножа плотно прилегали к плоскости решетки. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.



2. Выкрутите винт и снимите заглушку с передней части моторного отсека миксера. Установите мясорубку в отсек, закрепите ее винтом. Сверху установите лоток на загрузочный блок.



3. Порежьте мясо на небольшие кусочки, размером примерно 2,5 см, чтобы они легко помещались в отверстие загрузочного лотка. Уберите кости, хрящи и сухожилия из мяса
4. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса.
5. Включите миксер, повернув регулятор. Работайте на скорости от 1 до 8.
6. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса в горловину.
7. После окончания работы выключите миксер и отключите его от сети.  
**Внимание!** Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 15 минут. После непрерывной работы дайте отдохнуть прибору 10 минут.

Если мясорубка забилась:

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

### Советы по использованию мясорубки

Не эксплуатируйте устройство более 15 минут, а затем дайте ему остыть еще 10 минут.

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

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

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

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

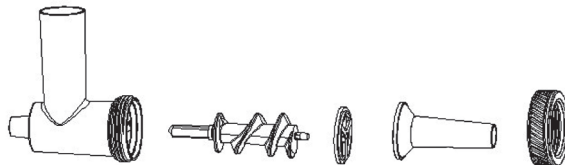
После приготовления колбасок кеббе насадку для кеббе надо помыть сразу же, чтобы фарш не засох внутри насадки. Если все же мойка частей мясорубки произо-

шла не сразу, то залейте водой эту насадку на некоторое время, а после промойте под струей воды.

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

### Приготовление колбас

1. Соберите мясорубку, как это показано на рисунке.



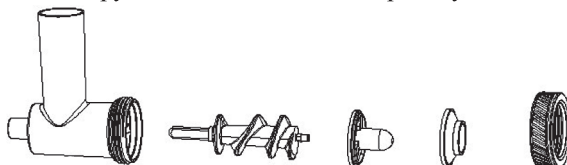
2. Установите мясорубку в корпус миксера.
3. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас.
4. Включите миксер и наполните оболочку, подавая приготовленный фарш в горловину с помощью толкателя.
5. После того, как начнете подавать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

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

### Приготовление кеббе

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

1. Приготовьте фарш для начинки и оболочки (см. рецепт ниже).
2. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.
3. Установите насадку для кеббе на шнек, чтобы ее выступы вошли в пазы на загрузочном блоке мясорубки, следом наденьте крышку насадки.

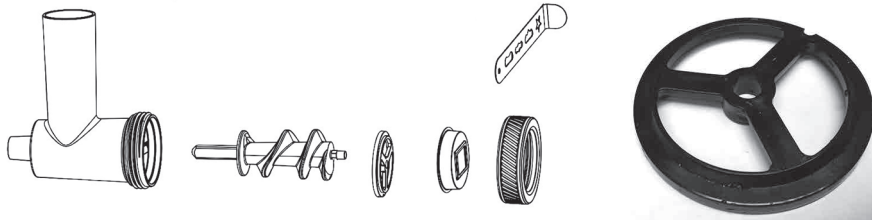


4. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.
5. Установите мясорубку в корпус миксера.
6. Пропустите приготовленный фарш через насадку для приготовления кеббе и порежьте получившуюся колбаску на кусочки желаемой длины.
7. Наполните колбаски начинкой и залепите их концы.
8. Обжарьте кеббе в масле.



### Приготовление печенья

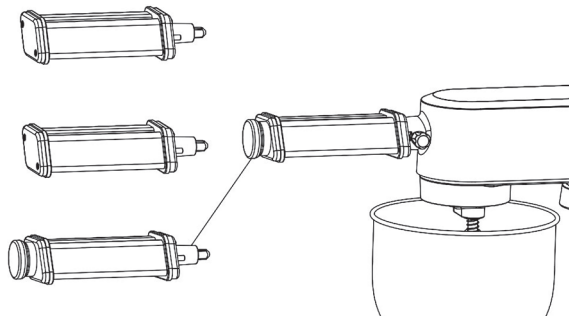
1. Приготовьте тесто для печенья (см. рецепт ниже).
2. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.
3. Установите крышку насадки для колбас на шнек выпуклой частью вверх, как показано на фото. Сверху на крышку установите насадку для печенья, и закрутите сверху кольцевую гайку, не перетягивая ее. Насадку для выдавливания форменных изделий из теста вставьте в отверстие насадки для печенья.



4. Установите мясорубку в корпус миксера, зафиксируйте ее фиксатором.
5. Пропустите приготовленное тесто через насадку для выдавливания форменных изделий и порежьте получившуюся колбаску из теста на кусочки желаемой длины.
6. Выпекайте печенье в духовке до готовности.

### Использование насадок для приготовления пасты

1. Выкрутите фиксатор с передней части моторного отсека. Снимите заглушку с передней части моторного отсека миксера.
2. Установите тестораскатку, закрутите ее фиксатором.



3. Готовое тесто раскатайте скалкой толстой полоской, присыпьте полоску мукой. Положите полоску теста между роликами.
4. Включите миксер, повернув регулятор. Работайте на 1–8 скорости.
5. Меняйте положение регулятора толщины теста, чтобы получить нужную толщину. Пропустите через тестораскатку полоску теста 2 или 3 раза, это нужно для того, чтобы пласт теста стал тонким.
6. Как только у вас будут готовы пласты теста, присыпьте их мукой с двух сторон. Это нужно делать для того, чтобы тесто хорошо разрезалось насадкой для спагетти или феттуччини.

**Примечание.** Иногда нужно дать подсохнуть раскатанному пласту минут 5–10, чтобы при разрезании лапша не слипалась.

7. Установите насадку для спагетти, или насадку для феттуччини, зафиксируйте ее фиксатором.
8. Пропустите через насадку для спагетти или насадку для феттуччини пласт теста. Готовые макароны можно отварить сразу, заморозить или высушить для длительного хранения.

**Внимание!** Не эксплуатируйте устройство более 15 минут, а затем дайте ему остыть еще 10 минут.

## Рецепты

### Бисквит классический

Мягкое сливочное масло или маргарин — 250 г

Сахар — 250 г

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

Соль — щепотка

Яйца — 4 шт.

Мука — 500 г

Разрыхлитель — 1 пакетик

Молоко — 125 мл

Все ингредиенты положите в чашу, перемешайте венчиком в течение 30 секунд на скорости «1», затем около 3 минут на скорости «3» или «4». Смажьте противень маслом, вылейте в него тесто и выпекайте в духовке до готовности. Время выпекания зависит от типа вашей духовки. Примерное время выпекания 50–60 минут при температуре 175–200 °С. Проверьте готовность бисквита длинной деревянной палочкой — проткните корж в самом толстом месте: если на палочке не осталось следов теста и она сухая, то значит 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 от 6 до 8 в течение приблизительно 3 минут или до устойчивой пены.

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

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

При наполнении чаши миксера молоком, сливками или другими ингредиентами, не превышайте максимальный 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.

### **Тесто для пасты**

Мука — 300 г

Яйца — 3 шт.

Растительное масло — 10–15 г

Вода — не обязательно, можете добавить по желанию

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

### **Тесто для спагетти (10 порций)**

Мука — 450 г

Яйца — 3 шт.

Соль — ½ ч.л.

Вода — 110 мл

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

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

### **Тесто для феттуччини**

Яйца — 3 шт.

Пшеничная мука — 300 г

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

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

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

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

### **Хворост**

Яйца — 2 шт.

Сахар — 0,5 ст.

Молоко — 1,5 ст.

Соль — 0,5 ч. л.

Масло растительное — 1,5 ст. л.

Пшеничная мука — 3 ст.

Сахарная пудра — посыпать сверху

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

### **Печенье**

Мягкое сливочное масло или маргарин — 150 г

Сахар — 300 г (для сладкоежек можно больше)

Ванильный экстракт — 1 ч.л.

Яйца — 2 шт.

Сметана — 180 г

Мука — 700 г

Разрыхлитель — 10 г

Масло растопите и влейте его в чашу. Добавьте к нему яйца и сахар, перемешайте венчиком в течение 30 секунд на скорости «1». Добавьте сметану и ванильный экстракт, перемешайте венчиком около 3 минут на скорости «3». Добавьте

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

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

### **Домашние колбаски**

Мякоть жирной свинины — 1 кг

Мякоть говядины — 1 кг

Лук — 2 шт.

Зелень — по вкусу

Соль — по вкусу

Специи: кардамон, сухой или свежий чеснок, черный перец, майоран, кориандр — по 1,5 ч. л.

Вода или красное вино — 0,5 стакана

Оболочка (кишка) — 2–3 м

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

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

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

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

### **Ливанские кеббе**

Начинка:

Баранина: 150 г

Оливковое масло: 1 ст. л.

Половина луковицы

Соль, душистый перец и специи по вкусу

Кедровые орешки: 50 г (необязательно)

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

Оболочка:

Постное мясо: 450 г



Булгур: 1 стакан (можно заменить мукой)  
Половина луковицы  
Соль и душистый перец по вкусу  
Замочите булгур на 30 минут в воде комнатной температуры. Затем слегка отожмите. Пропустите мясо с луком через мясорубку, соедините полученный фарш с булгуром и специями и прокрутите фарш через мясорубку еще 2 раза.

## Чистка, 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, чашу блендера и металлические части мясорубки 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.

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

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

Насадки для пасты можно мыть при помощи щеточки под струей воды с моющим средством. После мытья вытрите 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

### На дисплее отобразилась ошибка E01

Возможная причина	Решение
Моторный отсек поднят	Опустите моторный отсек вниз, ошибка пропадет

### 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 несколько минут и включите миксер снова

В случае аномалий, таких как громкие шумы, сильный запах, дым и т.д., немедленно отключите питание, прекратите использование прибора и обратитесь в сервисный центр.

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.

### Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность миксера: 800 Вт
3. Емкость чаши миксера: 5,2 л
4. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
5. Производительность мясорубки: 1 кг/мин
6. Ширина валиков тестораскатки: 14 см
7. Длина сетевого шнура: 0,9 м
8. Класс защиты от поражения электрическим током: I
9. Размер устройства: 395 × 222 × 358 мм
10. Размер упаковки: 453 × 268 × 438 мм
11. Вес нетто: 8,9 кг
12. Вес брутто: 11,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Шэньчжэнь Пинвос Текнолэджи Ко., Лтд. Рум 201, Блок А, №1, Цяньвань Роуд 1, Цяньхай Шэньчжэнь-ХК Куооператив Дистрикт, Шэньчжэнь 518108, 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.

## 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

## Другие товары «Китфорт»

### Чайник КТ-629

- 7 режимов нагрева
- мощность: 1800 Вт
- емкость: 1,5 л
- двойной корпус — не обжигает и сохраняет тепло



### Мясорубка КТ-2101

- мощность: 1500 Вт
- насадки для колбас и кеббе
- производительность: 1,2 кг/мин.
- дизайн от Студии Артемия Лебедева

### Ручной автомобильный пылесос КТ-537

- виды уборки: сухая и сбор жидкости
- мощность: 75 Вт
- пылесборник: 0,4 л
- работает от прикуривателя
- 3 дополнительные насадки



### Кофеварка КТ-714

- LED дисплей
- мощность: 1150 Вт
- емкость резервуара: 1,5 л
- капельный тип

### Вертикальный пылесос КТ-536

- конструкция «2 в 1», съемный ручной пылесос
- мощность: 120 Вт
- маневренная щетка с подсветкой беспроводной







## 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