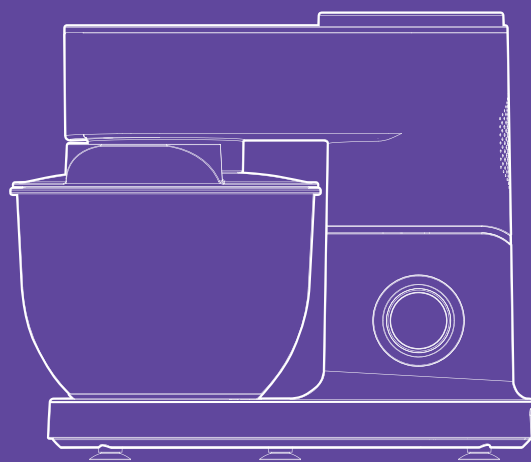


**Рождён для
кулинарных
шедевров!**



**Планетарный
миксер КТ-3444**

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	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	15
Меры предосторожности	16
Другие товары Kitfort	18

Общие сведения

Планетарный миксер КТ-3444 поможет вам смешать ингредиенты, взбить яичный белок или сливки, приготовить картофельное пюре, соус, крем, мусс, замесить жидкое тесто для блинов и крутое для пельменей и пирогов.

В 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, обеспечивая идеальное качество смешивания и ровную консистенцию без комков. Надежный двигатель позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей. Прорезиненные ножки с присосками прочно фиксируют миксер на столе.

Надежное автоматическое управление

При взбивании, смешивании или замешивании теста миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и включить прибор.

Прибор оснащен дисплеем и имеет 12 скоростей работы. На дисплее отображается выбранная скорость и таймер прямого отсчета. С помощью таймера легко контролировать время смешивания ингредиентов.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей емкостью 6 литров.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша закрепляется на моторном блоке и укомплектована защитной крышкой с загрузочным отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок. Крышка выполнена из прозрачного пластика, что позволит вам наблюдать за процессом смешивания.

Система безопасности

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

Миксер автоматически отключается через 30 минут работы. При замесе густой смеси отключайте прибор вручную раньше, чтобы избежать перегрева мотора. Затем необходимо сделать перерыв на полчаса, чтобы мотор остыл.

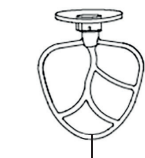
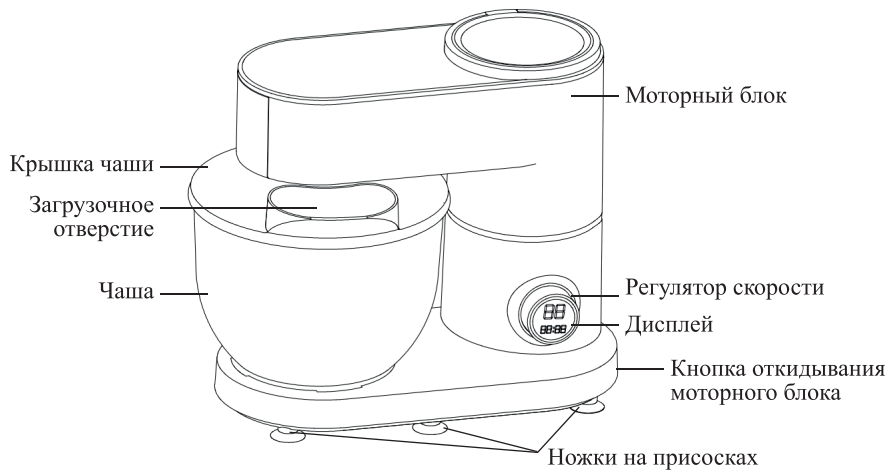
Если сработала защита от перегрева и прибор не включается, отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть в течение пары часов, затем снова включите.

Комплектация

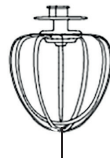
1. Планетарный миксер — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Чаша — 1 шт.
 - Крышка чаши с тремя резиновыми вставками — 1 шт.
2. Венчик для взбивания — 1 шт.
3. Насадка для смешивания — 1 шт.
4. Крюк для замешивания теста — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство планетарного миксера



Насадка для смешивания



Венчик для взбивания



Крюк для замешивания теста



С помощью **кнопки откидывания моторного блока** можно откинуть **моторный блок**, чтобы установить или снять насадки и **чашу**.

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

При подключении к сети питания **дисплей** на регуляторе скорости загорается, и на нем начинают мигать значение «00» и надпись «PUSH» (с английского — «Нажать»).

Примечание. Если вы не запустите работу миксера в течение нескольких минут, прибор автоматически отключится. Чтобы снова включить прибор, отключите его от сети, подождите 30 секунд и подключите прибор к сети питания снова.

Поворачивая **регулятор скорости**, вы можете изменять скорость работы прибора. Регулятор вращается в обе стороны и переключает скорости циклически. Миксер оснащен 12 скоростями. При повороте регулятора на дисплее отображается выбранная скорость, а вместо надписи «PUSH» мигает значение времени «00:00» (в формате «ММ:СС», где ММ — минуты, СС — секунды).

Нажатие на регулятор скорости запускает работу миксера. На дисплее будет непрерывно гореть значение скорости и начнется прямой отсчет времени. Чтобы остановить работу прибора, снова нажмите на регулятор скорости. На дисплее будет постоянно гореть установленная ранее скорость работы, а время работы обнулится и на дисплее будет мигать значение времени «00:00».

Примечания. Вы можете менять скорость во время работы миксера. При этом прямой отсчет времени будет продолжаться без изменений. Однако во время работы миксера скорость циклически переключать нельзя. Также если вы установите регулятором значение скорости «00», миксер прекратит работу, отсчет времени обнулится (на дисплее будет мигать «00:00»). После этого вам будет необходимо снова выставить скорость и нажать на регулятор для запуска работы миксера, прямой отсчет времени начнется сначала.

Если вы нажмете на регулятор, когда на дисплее мигают значение «00» и надпись «PUSH», то прибор начнет работу на первой скорости.

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

Крюк для замешивания теста подходит для замешивания густого теста.

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте насадки, чашу миксера и крышку чаши в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью. Тщательно высушите все части прибора.

Сборка миксера и установка насадок

Внимание! Перед откидыванием моторного блока, сборкой миксера и установкой насадок убедитесь, что миксер отключен от сети питания.

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки, чашу и крышку чаши вначале следует откинуть моторный блок. Придерживая моторный блок рукой, нажмите на кнопку откидывания моторного блока и откиньте моторный блок вверх. Для возвращения моторного блока в исходное положение нажмите и удерживайте кнопку откидывания моторного блока и опустите моторный блок вниз.

Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при работе миксера. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе работы. Плотнo закрепите крышку на моторном блоке. Следите, чтобы резиновые вставки были установлены на крышку, иначе крышка не будет держаться на моторном блоке.

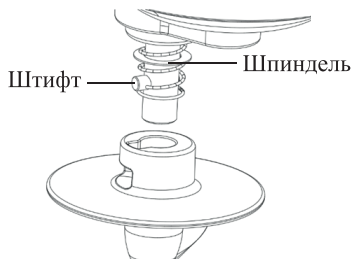


Установка чаши. Для установки чаши поставьте ее в углубление в нижней части моторного блока и поверните ее справа налево до фиксации.

Для снятия чаши поверните ее слева направо и поднимите вверх.

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

Примечание. Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то, после его возвращения в исходное положение, будет необходимо выставить скорость работы миксера заново. При этом отсчет времени начнется сначала.



Использование миксера

1. Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для беспрепятственного откидывания моторного блока.
2. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек на присосках к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.
3. Убедитесь, что прибор отключен от сети питания.
4. Откиньте моторный блок, затем установите чашу и крышку чаши на моторном блоке.



5. Установите на шпиндель одну из насадок.
6. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Смешиваемые ингредиенты не должны занимать более 2/3 емкости чаши, поскольку при смешивании или взбивании они могут увеличиться в объеме.
7. Опустите моторный блок и закройте чашу крышкой. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке чаши.
8. Подключите миксер к сети питания. Дисплей на регуляторе скорости загорится, и на нем начнут мигать значение «00» и надпись «PUSH» (с английского — «Нажать»).

Примечание. Если вы не запустите работу миксера в течение нескольких минут, прибор автоматически отключится. Чтобы снова включить прибор, отключите его от сети, подождите 30 секунд и подключите прибор к сети питания снова.

9. С помощью регулятора скорости выставьте нужную скорость. Однако рекомендуется начинать смешивание на скорости «1», а потом постепенно увеличивать скорость, чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов и перегрузки мотора. Регулятор вращается в обе стороны и переключает скорости циклически. При повороте регулятора на дисплее отображается выбранная скорость, а вместо надписи «PUSH» мигает значение времени «00:00» (в формате «ММ:СС»).

Внимание! При замешивании теста или других густых продуктов не устанавливайте скорость выше «2», иначе это может привести к поломке прибора.

10. Нажмите на регулятор скорости, чтобы запустить работу миксера. На дисплее будет непрерывно гореть значение скорости и начнется прямой отсчет времени.

Примечания. Вы можете менять скорость во время работы миксера. При этом прямой отсчет времени будет продолжаться без изменений. Однако во время работы миксера скорость циклически переключать нельзя. Также если вы установите регулятором значение скорости «00», миксер прекратит работу, отсчет времени обнулится (на дисплее будет мигать «00:00»). После этого вам будет необходимо снова выставить скорость и нажать на регулятор для запуска работы миксера, прямой отсчет времени начнется сначала.

Если вы нажмете на регулятор, когда на дисплее мигают значение «00» и надпись «PUSH», то прибор начнет работу на первой скорости.

11. Для выключения миксера нажмите на регулятор скорости. На дисплее будет постоянно гореть установленная ранее скорость работы, а время работы обнулится и на дисплее будет мигать значение времени «00:00». Отключите прибор от сети питания.

Внимание! Миксер автоматически отключается через 30 минут работы. При замесе густой смеси отключайте прибор вручную раньше, чтобы избежать перегрева мотора. Затем необходимо сделать перерыв на полчаса, чтобы мотор остыл.

Если сработала защита от перегрева и прибор не включается, отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть в течение пары часов, затем снова включите.

Перед сменой насадок, перед снятием или установкой чаши и крышки чаши и перед откидыванием моторного блока убедитесь, что миксер отключен от сети питания.

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

Запрещается направлять в чашу столовые приборы и другие посторонние предметы во время работы устройства. Если вам необходимо перемешать ингредиенты в чаше вручную, сначала выключите миксер и отключите его от сети питания, затем перемешайте ингредиенты с помощью силиконовой или пластиковой лопатки (в комплект не входит).

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

Примечания. Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то, после его возвращения в исходное положение, будет необходимо выставить скорость работы миксера заново. При этом отсчет времени начнется сначала.

В миксере предусмотрены отверстия, закрытые крышками, для установки дополнительных аксессуаров: мясорубки и блендера. Однако в комплектацию к данной модели миксера аксессуары не входят.

Советы

При замешивании 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. В этом случае часть муки может засосать в воздуховод, она попадет в моторный блок, и мотор испортится.

Не заполняйте чашу больше чем на 2/3. 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 замешивании густого 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 для чаши.

Сначала добавляйте в чашу жидкие ингредиенты, а затем постепенно по мере замешивания добавляйте сухие. Например, сначала добавьте яйца, а затем плавно добавляйте муку. В таком случае вам удастся избежать образования комков.

При взбивании яичных белков не кладите меньше 3–4 штук (категория С0, С1). Для отделения белков от желтков используйте сепаратор для яиц (в комплект не входит, приобретается отдельно). Производите все действия над чашей. Для успешного отделения необходимо разбить скорлупу яйца, не повредив желток: яичный белок будет стекать вниз в чашу, а желток останется на сепараторе.

Чтобы убрать остатки смеси с краев чаши, используйте силиконовую лопатку (в комплект не входит, приобретается отдельно). Перед этим обязательно выключайте миксер и отключайте его от сети питания.



Не используйте венчик для густых смесей, иначе он может погнуться. Насадки миксера не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут задевать поверхность чаши и могут повредить ее. Поэтому при замешивании или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов по краю чаши может не захватываться насадкой, тогда нужно в процессе работы выключить миксер, счистить эти продукты с краев лопаткой и перемешать их с остальной массой продуктов.

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

При замешивании кремов из масла и плавленых сыров вместо сахара вы можете использовать сахарную пудру. Сахарный песок практически не размешивается в масле, плавленом 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 пюреировании.

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 1200 г.

Рекомендуемое соотношение муки и воды — 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 30 секунд на скорости «1»;
- около 7 минут на скорости «2».

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

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

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

Внимание! При замешивании теста или других густых продуктов не устанавливайте скорость выше «2», иначе это может привести к поломке прибора.

Стандартный рецепт теста:

- мука — 800 г;
- сахар — 100 г;
- соль — 1 чайная ложка;
- дрожжи — 1 чайная ложка;
- вода — 450 г;
- подсолнечное масло — 30 г.

Смешивайте ингредиенты на скорости «1» или «2». Для замешивания теста используйте крюк для замешивания теста.

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

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

Взбивание яичных белков и сливок

- Минимальное количество яиц — 3–4 (категория С0, С1).

Взбивайте яичные белки без остановки на скорости от «9» до «12» приблизительно в течение 2–5 минут до устойчивой пены.

Примечание. Взбиваемость белков зависит от свежести и температуры яиц.

- Количество сливок — 250 мл.

Взбивайте свежие сливки при скорости от «9» до «12» 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 чашу по высоте больше, чем на 2/3.

Для взбивания используйте венчик.

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

Смешивание коктейлей или других жидкостей

Смешайте ингредиенты в соответствии с рецептом на скорости от «1» до «9» приблизительно в течение 5 минут.

Используйте для смешивания коктейлей насадку для смешивания.

Не заполняйте чашу ингредиентами больше, чем на 2/3 по высоте.

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 выпе-



кания 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, значит бисквит уже готов.

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

Шоколадный крем

Сладкие сливки — 400 мл

Шоколад — 300 г

Яйца — 5–6 шт.

Сахар — 100–120 г

Ванильный сахар — 1–2 пакетика

Соль — щепотка

Коньяк или ром — 2 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 «4» или «5», чтобы сформировалась пена. Добавьте растопленный шоколад и равномерно перемешайте на скорости «10» или «11». 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 — 600–700 г

Яйца — 5–6 шт.

Растительное масло — 15–20 г

Вода — не обязательно, можете добавить по желанию

Смешайте в чаше миксера муку, яйца и растительное масло. Должно получиться слегка грубоватое тесто. Если тесто получилось сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.

Хворост

Яйца — 2 шт.

Сахар — 0,5 ст.

Молоко — 1,5 ст.

Соль — 0,5 ч. л.

Масло растительное — 1,5 ст. л.

Пшеничная мука — 3 ст.

Сахарная пудра — для посыпки

В чашу разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте до появления пузырьков. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте еще муки. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вы можете вырезать из пласта теста всевозможные геометрические фигурки. В каждой фигурке сделайте надрез посередине. В надрез просуньте краешек теста, чтобы получился завиток. Так же поступите и с противоположным краем. Налейте в глубокую сковороду или в казан растительное масло, хорошо разогрейте его и опустите в него завитки из теста. Когда они увеличатся в размерах и станут золотистыми, выньте хворост и дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания.

Моторный блок протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. Запрещается погружать миксер в воду. Не допускайте попадания жидкости в моторный блок, на регулятор скорости и шнур питания.

Мойте чашу, крышку чаши и насадки под струей воды с неабразивным моющим средством и мягкой губкой. После мытья вытрите чашу, крышку и насадки сухим полотенцем или просушите на воздухе. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Не используйте металлические щетки для чистки и не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Уход и хранение

Храните миксер в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Моторный блок должен быть установлен в горизонтальное (рабочее) положение. На длительное хранение уберите миксер и насадки в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Миксер работал с высокой нагрузкой, и сработала защита от перегрева мотора. Отключите миксер от сети питания, удалите лишние ингредиенты, подождите несколько часов и включите миксер снова

Возможная причина	Решение
Миксер автоматически отключился после 30 минут работы	Миксер автоматически отключается через 30 минут работы. При замесе густой смеси отключайте прибор вручную раньше, чтобы избежать перегрева мотора
Откинут моторный блок	Устройство включится, только когда моторный блок будет опущен в рабочее горизонтальное положение
Миксер долго стоял, не работая, и отключился автоматически	Чтобы снова включить прибор, отключите его от сети, подождите 30 секунд и подключите прибор к сети питания снова

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

Насадка не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку	Выключите миксер и отключите его от сети питания. Вытащите предмет, блокирующий движение насадки

Белки плохо взбиваются

Возможная причина	Решение
Несвежие или теплые яйца	Для получения хорошего результата яйца должны быть свежими и охлажденными
Недостаточное количество яиц	Необходимо взбивать не менее 3–4 белков

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Заложенные на замешивание ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам, предусмотренным особенностями конструкции выбранной насадки, а также физической мощности замешивания миксера	Убавьте объем заложенных ингредиентов; убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью размороженных продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла). Не забывайте делать паузы в работе миксера для того, чтобы дать ему возможность остыть
Прибор установлен на неровную поверхность	Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для откидывания моторного блока

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную 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: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость чаши миксера: 6 л
5. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
6. Длина шнура: 1 м
7. Размер устройства: 410 × 266 × 350 мм
8. Размер упаковки: 445 × 266 × 400 мм
9. Вес нетто: 6,9 кг
10. Вес брутто: 7,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Линк-Плас Илектрик Эплаенсис Текнолэджи Ко., Лтд. №70, Суймин Роуд, Дунфэн, Чжуншань, Гуаньдун, 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 корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя миксера из-за перегрузки при замешивании слишком густой массы не является гарантийным случаем.

Потемнение насадок миксера из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Выход из строя миксера вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов в моторный блок, на шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

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

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

Меры предосторожности

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

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

8. Контролируйте работу миксера, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте миксер с пустой чашей. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных для детей местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
17. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.
18. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
19. Не устанавливайте миксер вблизи горячих поверхностей и предметов.
20. Не заполняйте чашу ингредиентами больше, чем на 2/3 по высоте.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
23. Миксер автоматически отключается через 30 минут работы. При замесе густой смеси отключайте прибор вручную раньше, чтобы избежать перегрева мотора. Затем необходимо сделать перерыв на полчаса, чтобы мотор остыл.
24. Избегайте контакта с движущимися деталями. Держите пальцы на безопасном расстоянии.

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





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