

**ГОТОВ
К ЛЮБОМУ
ТЕСТУ!**



**Планетарный миксер
КТ-3499**

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	12
Уход и хранение	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	15
Меры предосторожности	16
Другие товары Kitfort	18

Общие сведения

Планетарный миксер КТ-3499 поможет вам смешать ингредиенты, взбить яичные белки 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 и теста для тортов. Крюк для замешивания подойдет для замешивания густого теста.

Также в комплекте есть лопатка для перемешивания ингредиентов и сепаратор для яиц.

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 и замешивании миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и, включив прибор, выбрать скорость работы.

У прибора 8 скоростей и импульсный режим, который позволяет замешивать ингредиенты на максимальной скорости с частыми паузами.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей емкостью 7 литров.

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

Система безопасности

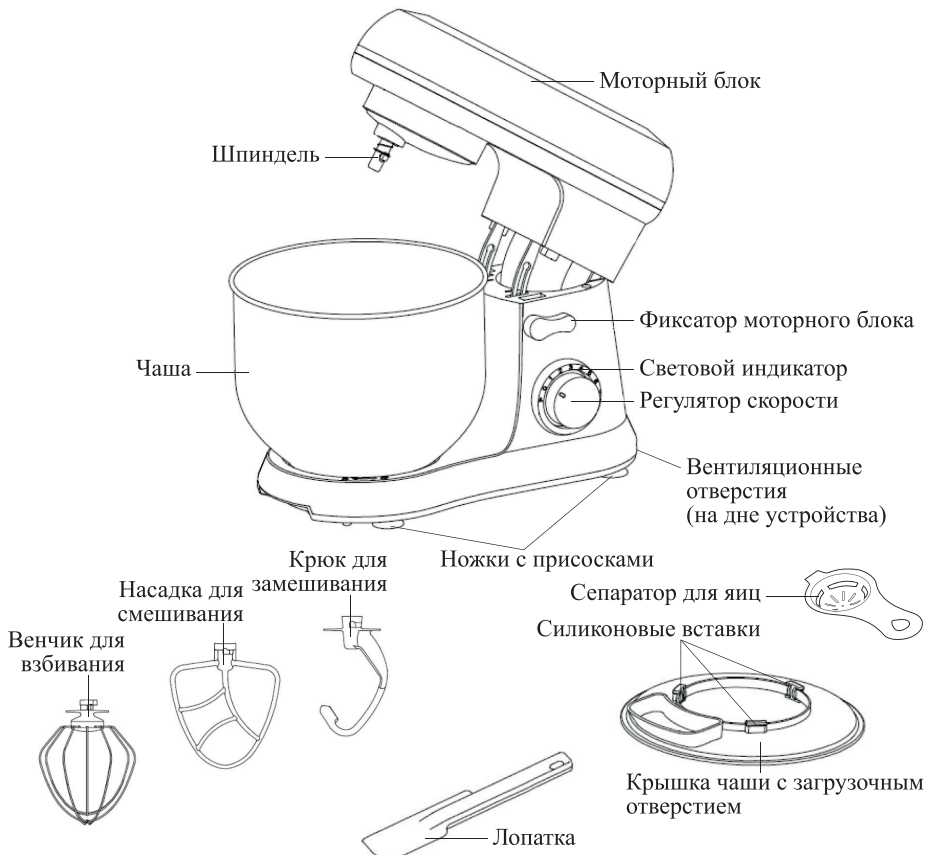
Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически прекратит работу, если откинуть моторный блок. Если при этом регулятор скорости установлен на какой-либо скорости, то при возвращении моторного блока в исходное положение мотор не включится. Для продолжения работы необходимо вернуть регулятор скорости в положение «0», а затем снова выбрать скорость. В закрытом и откинутом положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только с помощью фиксатора моторного блока.

После 10 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 30 минут, а после включите миксер снова. При перегреве устройства из-за превышения нагрузки выключите миксер, отключите его от сети питания и сделайте перерыв на несколько часов.

Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Чаша — 1 шт.
 - Крышка чаши с тремя силиконовыми вставками — 1 шт.
 2. Венчик для взбивания — 1 шт.
 3. Насадка для смешивания — 1 шт.
 4. Крюк для замешивания — 1 шт.
 5. Лопатка — 1 шт.
 6. Сепаратор для яиц — 1 шт.
 7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 8. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство планетарного миксера





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

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

Регулятор скорости позволяет изменять скорость работы. Миксер оснащен 8 скоростями работы и импульсным режимом.

Регулятор скорости имеет **световой индикатор**, который мигает медленно, когда моторный блок находится в рабочем (горизонтальном) положении в режиме ожидания, и мигает быстро, когда моторный блок откинут. Во время работы устройства световой индикатор горит непрерывно, по завершении работы индикатор будет быстро мигать. Если возникла ошибка в работе устройства, или сработала защита от перегрева, световой индикатор будет быстро мигать, сообщая об ошибке. Устройство остановит работу.

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

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

Крюк для замешивания предназначен для густого теста.

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

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

Примечание. Во время работы миксера не направляйте в чашу лопатку и другие кухонные приборы. Используйте лопатку только при выключенном моторе.

С помощью **сепаратора для яиц** можно отделить желток от белка. Белок выливается через отверстия, а желток остается в сепараторе.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте насадки, чашу миксера, крышку чаши, лопатку и сепаратор для яиц в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки, а затем вытрите насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой тканью.

Внимание! Не допускайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания или в область органов управления.

Сборка миксера и установка насадок

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу, вначале следует откинуть моторный блок. Нажмите на фиксатор моторного блока, моторный блок поднимется вверх до щелчка. Для возвращения моторного блока в

исходное положение снова нажмите на фиксатор моторного блока и, удерживая фиксатор моторного блока, опустите моторный блок вниз.

Установка чаши. Для установки чаши поставьте ее в углубление в корпусе прибора и поверните чашу по часовой стрелке до упора.

Для снятия чаши поверните ее против часовой стрелки до упора и поднимите вверх.

Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при работе миксера. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе работы. Перед установкой крышки установите чашу в миксер. Зафиксируйте крышку чаши на моторном блоке. Чтобы снять крышку, потяните ее в сторону от моторного блока.

Установка насадок миксера (крюк для замешивания, 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.

Внимание! Перед откидыванием моторного блока, сборкой миксера, установкой и сменой насадок убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение «0», а миксер отключен от сети питания.

Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то после его возвращения в исходное положение перед включением необходимо вернуть регулятор скорости в положение «0». Затем можно включать миксер и выставлять нужную скорость работы.

Если мотор перегрелся, поверните регулятор скорости в положение «0», отключите прибор от сети питания и дайте ему остыть в течение пары часов, затем снова включите.

Использование

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-присосок к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.
3. Убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение «0». Если он указывает на другое значение, переведите его в положение «0».
4. Откиньте моторный блок, нажав на фиксатор моторного блока, и установите чашу.
5. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. При добавлении ингредиентов после установки чаши меньше риск того, что ингредиенты могут выплеснуться или высыпаться из чаши. Смешиваемые ингредиенты не должны занимать более 2/3 емкости чаши, поскольку при смешивании или взбивании они могут увеличиться в объеме.
6. Установите на шпindel одну из насадок.

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

7. Зафиксируйте крышку чаши на моторном блоке и опустите моторный блок. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке чаши.

8. Подключите миксер к сети электропитания. Световой индикатор будет медленно мигать.
9. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке в положение «1», после постепенно увеличивайте скорость до нужной вам отметки. Миксер начнет работу, как только будет установлена скорость. Световой индикатор будет гореть непрерывно.

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

10. Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки и удерживайте его в положении импульсного режима « ∇ ». Световой индикатор будет гореть непрерывно, пока вы удерживаете регулятор скорости в положении импульсного режима. После того как вы отпустите регулятор скорости, он автоматически вернется в положение «0», и миксер выключится. Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной. Импульсный режим нужно включать примерно на 1–2 секунды и чередовать с 1–2 секундной остановкой.
11. Для выключения миксера поверните регулятор скорости в положение «0» и отключите прибор от сети электропитания. Световой индикатор погаснет.
12. Откиньте моторный блок, отсоедините и вымойте насадку, чашу миксера и крышку чаши. При необходимости протрите моторный блок влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Внимание! Перед откидыванием моторного блока, сборкой миксера, установкой и сменой насадок убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение «0», а миксер отключен от сети питания.

После 10 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 30 минут, а после включите миксер снова. При перегреве устройства из-за превышения нагрузки выключите миксер, отключите его от сети питания и сделайте перерыв на несколько часов.

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

Запрещается направлять в чашу лопатку, 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 крышку чаши 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.

Советы

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

Засыпайте муку медленно и аккуратно, чтобы не поднималось облако из мучной пыли. В этом случае часть муки может засосать в воздуховод, и она попадет в моторный блок, и мотор сломается.

Не заполняйте чашу больше чем на 2/3. Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое или более.

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 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. 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 налипшие на стенки чаши ингредиенты, используйте лопатку из комплекта. Перед этим обязательно выключайте миксер.

Не используйте венчик для взбивания для густых смесей, иначе он может погнуться. 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.

Насадки миксера не достают до стенок чаши — это нормально, иначе они будут задевать поверхность чаши и могут повредить ее. Поэтому при замешивании или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов на стенках чаши может не захватываться насадкой, тогда нужно в процессе работы выключить миксер, счистить эти продукты со стенок 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 творожного сыра вместо сахара вы можете использовать сахарную пудру. Сахарный песок практически не размешивается в масле, творожном сыре и подобных ингредиентах.

После 10 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 30 минут, а после включите миксер снова. При перегреве устройства из-за превышения нагрузки выключите миксер, отключите его от сети питания и сделайте перерыв на несколько часов.



Замешивание теста

Максимальное количество муки на чашу — 1500 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 «4».

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 мл
- Подсолнечное масло — 30 г

Используйте крюк для замешивания теста. Смешивайте ингредиенты на скорости «1»–«4» 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 — 3–4 шт. категории С0 или С1. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц.

Взбивайте яичные белки без остановки при скорости «7»–«8» приблизительно в течение 3–5 минут или до устойчивой пены.

- Количество сливок — 250 мл.

Взбивайте свежие сливки при скорости «7»–«8» приблизительно в течение 5 минут. При приготовлении взбитых сливок рекомендуем использовать сливки жирностью 35% — они лучше и быстрее взбиваются.

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

Для взбивания используйте венчик.

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

Смешивание коктейлей или других жидкостей

Смешайте ингредиенты в соответствии с рецептом на скорости от «1» до «8» приблизительно в течение 5 минут.

Используйте для смешивания коктейлей насадку для смешивания.

Не заполняйте чашу ингредиентами выше 2/3 чаши.

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 шпindel 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, то значит, бисквит готов.

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

Шоколадный крем

- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 50–60 г
- Сладкие сливки — 200 мл
- Шоколад — 150 г
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Соль — щепотка
- Коньяк или ром — 1 ст. л.

Взбейте сливки в чаше до устойчивой пены, переложите их в другую емкость на время. Накройте емкость и уберите на время взбитые сливки в холодильник. 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 «7»–«8». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на скорости «8». Украсьте оставшимся шоколадом и хорошо охладите перед подачей.

Тесто для пасты

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

Смешайте в чаше 300 г муки твердых сортов с тремя яйцами и 10–15 г растительного масла. Должно получиться 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 или сухой тканью. Запрещается погружать миксер в воду. Не допускайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания или в область органов управления.

Мойте чашу, крышку чаши, насадки, лопатку и сепаратор для яиц в теплой воде с неабразивным моющим средством и мягкой губкой. После мытья тщательно просушите. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Не используйте металлические щетки для чистки и абразивные чистящие средства.

Уход и хранение

Перед тем как убрать миксер на хранение, очистите устройство, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части.

Храните миксер в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Моторный блок при хранении должен быть установлен в рабочее (горизонтальное) положение.

На длительное хранение уберите миксер и аксессуары в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, световой индикатор не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Прибор не подключен к сети	Проверьте, хорошо ли вставлена вилка сетевого шнура в розетку. Проверьте напряжение в сети

Устройство выключилось во время работы, световой индикатор мигает

Возможная причина	Решение
Откинут моторный блок	Устройство начнет работу, только когда моторный блок будет находиться в рабочем (горизонтальном) положении
Сработала защита от перегрева, миксер работал с превышением нагрузки или длительное время без перерыва (более 10 минут)	Поверните регулятор скорости в положение «0», отключите миксер от сети питания, удалите лишние ингредиенты, подождите несколько часов и включите миксер снова
Ошибка в работе устройства	Обратитесь в сервисный центр

Насадка не вращается

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

Специфический запах при первом включении

Возможная причина	Решение
При первом использовании возможно появление 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
Недостаточное количество яиц	Необходимо взбивать не менее 3–4 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 объём заложенных ингредиентов; убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью разморожившихся 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: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 8 + импульсный режим
5. Емкость чаши: 7 л
6. Материал чаши: нержавеющая сталь
7. Уровень шума: <75 дБ
8. Длина шнура: 0,9 м
9. Размер устройства: 416 × 250 × 352 мм
10. Размер упаковки: 440 × 267 × 359 мм
11. Вес нетто: 5,9 кг
12. Вес брутто: 6,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Бесда Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Юнит 601, Билдинг 41, Чжифуюань, Синтань, Шуньдэ, Фошань, 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 корпуса, 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 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, вентиляционные отверстия, на шнур питания или в область органов управления 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 установкой и сменой насадок и перемешиванием ингредиентов в чаше.
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 ингредиентами больше, чем на 2/3 по высоте.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Во избежание поломок время непрерывной работы миксера не должно превышать 10 минут.
23. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания или в область органов управления.

IM-2

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