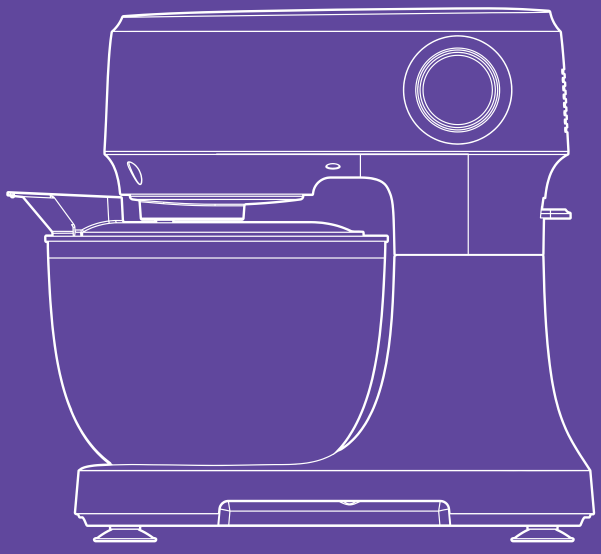
Рождён для кулинарных шедевров!

Kitfort



Планетарный миксер КТ-4445

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 6
Подготовка к работе и использование 7
Чистка и обслуживание 13
Уход и хранение 13
Устранение неполадок 14
Технические характеристики 15
Меры предосторожности 16

Kitfort

Общие сведения

Планетарный миксер КТ-4445 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. Благодаря силиконовому ребру эта насадка одновременно смешивает и соскребает смешиваемый продукт со стенок чаши, избавляя вас от необходимости останавливать приготовление и делать это вручную. Кроме того, после приготовления с помощью силиконового ребра стенки чаши можно легко очистить от остатков ингредиентов. Крюк для замешивания подойдет для замеса 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 мотор 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

Прибор может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и включить прибор, выбрав скорость работы.

У прибора 12 скоростей и импульсный режим, который позволяет замешивать ингредиенты на максимальной скорости с частыми паузами.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен чашей емкостью 3,5 литра. 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 загрузочным 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.

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 рабочее (горизонтальное) положение мотор не включится. Для продолжения работы необходимо сначала вернуть регулятор скорости в положение «0», а затем снова выбрать скорость. В закрытом и откинутом положении моторный блок фиксируется, перевести его из одного положения в другое возможно только с помощью рычага.

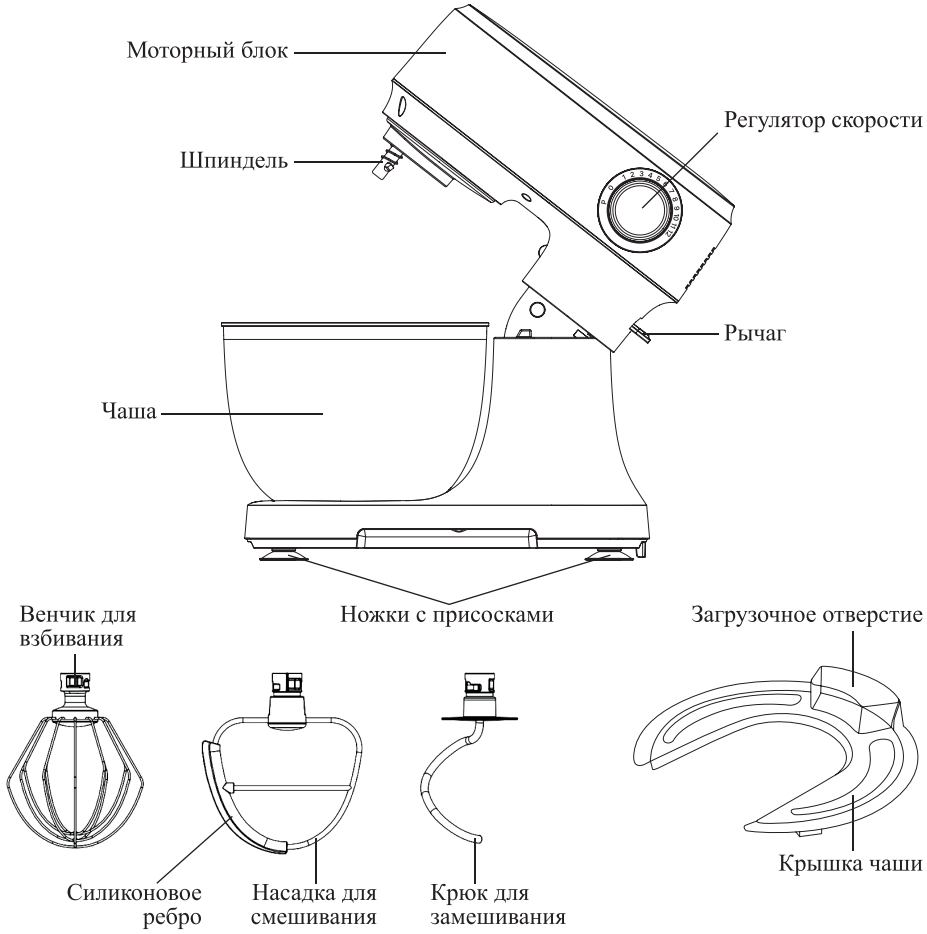
После 18 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 20 минут, а после можете включить миксер снова. При срабатывании защиты от перегрева устройство выключится: в этом случае отключите миксер от сети питания и сделайте перерыв в работе минимум на час.

Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
   - Моторный блок — 1 шт.
   - Чаша — 1 шт.
   - Крышка чаши — 1 шт.
2. Венчик для взбивания — 1 шт.
3. Насадка для смешивания — 1 шт.
4. Крюк для замешивания — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство планетарного миксера



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

Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то перед возвращением моторного блока в рабочее (горизонтальное) положение необходимо сначала вернуть регулятор скорости в положение «0». Затем можно снова включать миксер, выбрав нужную скорость работы.

Регулятор скорости позволяет установить скорость от 1 до 12 или включить импульсный режим. Для начала работы устройства выберите нужную скорость, поворачивая регулятор по часовой стрелке. Чтобы выключить устройство, переведите

регулятор в положение «0». Чтобы включить импульсный режим, поверните регулятор против часовой стрелки в положение «Р». В импульсном режиме миксер работает, пока вы удерживаете регулятор в таком положении. Если его отпустить, регулятор перейдет в положение «0» и миксер выключится. Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной. Импульсный режим нужно включать примерно на 1–2 секунды и чередовать с секундной или двухсекундной остановкой.

Загрузочное отверстие на крышке чаши позволяет добавлять ингредиенты при установленной крышке без откидывания моторного блока.

Венчик для взбивания 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. Во время смешивания ***силиконовое ребро*** насадки соскребает ингредиенты, которые налипли на стенки чаши. Поэтому нет необходимости останавливать приготовление и убирать смесь со стенок чаши вручную. Кроме того, силиконовое ребро на насадке для смешивания будет полезно после приготовления, чтобы легко очистить стенки чаши от остатков ингредиентов.

Крюк для замешивания подойдет для замеса густого теста.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте насадки, чашу и крышку чаши в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки и вытрите насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания и в область органов управления.

Сборка миксера и установка насадок

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

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадку и чашу, нужно сначала откинуть моторный блок. При поднятии рычага вверх моторный блок автоматически поднимется в вертикальное положение и зафиксируется.

Для возвращения моторного блока в исходное положение снова поднимите рычаг и опустите моторный блок вниз до щелчка.

Установка чаши. Поставьте чашу в углубление в нижней части моторного блока так, чтобы выступы на чаше попали в пазы на моторном блоке. Затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Чаша зафиксируется на моторном блоке. Для снятия чаши откиньте моторный блок, затем поверните чашу против часовой стрелки и поднимите.

Установка насадок миксера (венчик для взбивания, насадка для смешивания, крюк для замешивания). Наденьте насадку на шпиндель, 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 на нее и приподнимите вверх, затем поверните ее по часовой стрелке и снимите.

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

Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при работе миксера. Перед установкой крышки установите чашу в миксер, подсоедините к миксеру насадку и опустите моторный блок в рабочее положение. Установите крышку на чашу. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе работы.

Использование

1. Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую и сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте пространство сверху устройства для беспрепятственного откидывания моторного блока.
2. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек с присосками к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.
3. Убедитесь, что регулятор скорости установлен на отметке «0». Если он указывает на другое значение, переведите его в положение «0».
4. Откиньте моторный блок и установите чашу.
5. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. При добавлении ингредиентов после установки чаши меньше риск того, что они 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 шпиндель одну из насадок.
   Примечание. Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
7. Опустите моторный блок и наденьте на чашу крышку. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке чаши.
8. Подключите устройство к сети электропитания.
9. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке в положение «1», затем постепенно увеличивайте скорость до необходимой. Миксер начнет работу, как только будет установлена скорость.
10. Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки и удерживайте его в положении импульсного режима «P». В импульсном режиме миксер работает, пока вы удерживаете регулятор. После того как вы отпустите регулятор скорости, он автоматически вернется в положение «0», и миксер остановится. Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной. Импульсный режим нужно включать примерно на 1–2 секунды и чередовать с секундной или двухсекундной остановкой.

11. Для выключения миксера поверните регулятор скорости в положение «0» и отключите миксер от сети питания.
12. Снимите крышку с чаши. Откиньте моторный блок, отсоедините и вымойте насадку, чашу миксера и крышку чаши с использованием моющих средств и вытрите насухо. При необходимости протрите моторный блок влажной, а затем сухой мягкой тканью.

    Внимание! Перед откидыванием моторного блока, сборкой миксера, установкой и сменой насадки убедитесь, что регулятор скорости установлен в положение «0», а 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 кухонные приборы и другие посторонние предметы по время работы устройства.

    Примечания. После 18 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 20 минут, а после можете включить миксер снова. При срабатывании защиты от перегрева устройство выключится: в этом случае отключите миксер от сети питания и сделайте перерыв в работе минимум на час. Запрещается направлять в чашу столовые приборы и другие посторонние предметы во время работы устройства. Чтобы перемешать ингредиенты в чаше, сначала выключите прибор и отключите от сети питания. Затем снимите крышку, откиньте моторный блок и перемешайте ингредиенты.

    Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то перед возвращением моторного блока в рабочее (горизонтальное) положение необходимо сначала вернуть регулятор скорости в положение «0». Затем можно снова включать миксер, выбрав нужную скорость работы.

    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, а затем постепенно ее увеличивайте. Если сразу включить высокую скорость, ингредиенты могут разбрызгаться или распылиться.

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 выйдет из строя.

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 четырех штук (категория С0, С1). Для отделения белков от желтков используйте сепаратор для яиц (в комплект не входит). 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 продуктов со стенок чаши, используйте насадку для смешивания стороной с силиконовым ребром или лопатку (в комплект не входит). Перед этим обязательно отключите миксер от сети.

Не используйте венчик для взбивания для густых смесей, иначе он может погнуться. При взбивании венчиком густых ингредиентов нельзя чрезмерно нагружать его. В противном случае венчик согнется или сломается — это будет считаться негарантийным случаем. Для смешивания не очень густых ингредиентов используйте насадку для смешивания, а для замеса густого теста — крюк для замешивания.

Венчик для взбивания и крюк для замешивания 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 увеличьте 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.

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

После 18 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 20 минут, а после можете включить миксер снова. При срабатывании защиты от перегрева устройство выключится: в этом случае отключите миксер от сети питания и сделайте перерыв в работе минимум на час.

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 500 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

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

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

Внимание! При замешивании густого теста или других густых продуктов не устанавливайте скорость выше «3», чтобы не перегружать прибор.

Стандартный рецепт теста

- Мука — 400 г
- Сахар — 50 г
- Соль — ½ ч. л.
- Дрожжи — ½ ч. л.
- Вода — 240 мл
- Подсолнечное масло — 15 мл

Используйте крюк для замешивания теста. Смешивайте ингредиенты на скорости «1»–«2» 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 — 4 шт. категории С0 или С1. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц.
  Взбивайте яичные белки без остановки при скорости «12» приблизительно в течение 2–4 минут или до устойчивой пены.
- Максимальное количество сливок — 500 мл.
  Взбивайте свежие сливки при скорости «10»–«12» приблизительно в течение 2–5 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 «12» 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 шпиндель для насадки. Все ингредиенты положите в чашу. Установите скорость «1». Через 30 секунд увеличьте скорость до «4» или «5» 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 °C. Для проверки готовности бисквита вы можете проткнуть его в самом толстом месте деревянной палочкой. Если на палочке не осталось следов теста и она сухая, значит, бисквит готов.

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

Шоколадный крем

- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 50–60 г
- 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. 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 «3»–«4», чтобы образовалась пена. Немного шоколада можно оставить для украшения, остальной — добавьте в чашу и смешайте на скорости «9»–«10». 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 мл
- Вода — по желанию

Смешайте в чаше муки, 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 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, достаньте 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 жидкостей, порошков и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания и в область органов управления.

Мойте чашу, крышку чаши и насадки в теплой воде с неабразивным средством для мытья посуды и мягкой губкой. После мытья тщательно просушите. Не используйте для мытья любых частей миксера посудомоечную машину, агрессивные и абразивные моющие средства, металлические щетки.

Уход и хранение

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

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 убирайте миксер и насадки в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается

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

Устройство выключилось во время работы

Возможная причина	Решение
Откинут моторный блок	Устройство работает, только когда моторный блок находится в горизонтальном (рабочем) положении
Миксер выключился через 18 минут работы	Максимальное время работы миксера — 18 минут. Это нормально и не является неисправностью. Сделайте перерыв на 20 минут и включите устройство снова
Миксер работал с превышением нагрузки, и сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети питания, дайте ему остыть не менее часа, а затем включите снова

Насадка не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку в чаше	Выключите миксер и отключите его от сети питания. Вытащите то, что блокирует насадку

Специфический запах при первом включении

Возможная причина	Решение
При первом использовании возможно выделение специфического запаха	Это нормальное и безвредное явление. Запах должен исчезнуть после нескольких использований

Белки плохо взбиваются

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

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Заложенные на замес ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам, предусмотренным особенностями конструкции выбранной насадки, а также физической мощности замешивания миксера	Убавьте объем заложенных ингредиентов; убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью разморозившихся продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла). 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 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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 12 + импульсный режим
5. Емкость чаши: 3,5 л
6. Материал чаши: нержавеющая сталь
7. Уровень шума: ≤85 дБ
8. Длина шнура: 1 м
9. Размер устройства: 353 × 209 × 320 мм
10. Размер упаковки: 368 × 242 × 348 мм
11. Вес нетто: 2,7 кг
12. Вес брутто: 3,6 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован:

Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, 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 и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания и 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 этом 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 насадки 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. После 18 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 20 минут, а после включите миксер снова. При срабатывании защиты от перегрева устройство выключится: в этом случае отключите миксер от сети питания и сделайте перерыв минимум на час.
23. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.

24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания и в область органов управления.
25. При замешивании густого теста или других густых продуктов не устанавливайте скорость выше «3», чтобы не перегружать прибор.

IM-1

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!» В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Подписывайтесь на наши соцсети и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru