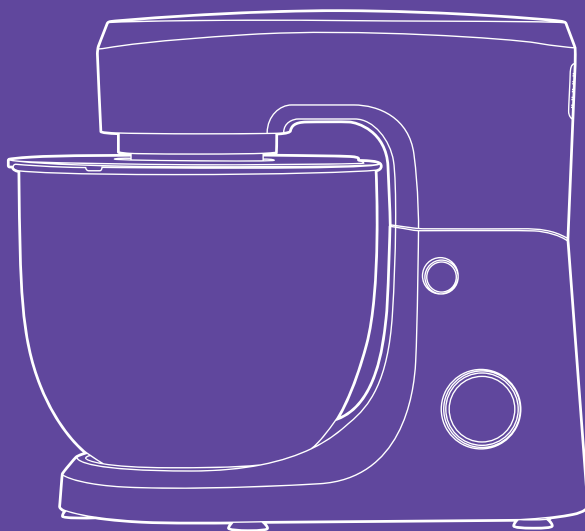


**Рождён для
кулинарных
шедевров!**



**Планетарный миксер
КТ-4448**

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	14
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Планетарный миксер КТ-4448 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 для взбивания, насадка для смешивания и крюк для замешивания. Венчик служит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста. Благодаря силиконовой вставке венчик одновременно взбивает и соскребает ингредиенты, которые налипли на стенки чаши, избавляя вас от необходимости останавливать приготовление и делать это вручную. Кроме того, силиконовая вставка предотвращает появление царапин на чаше и снижает шум при работе. Насадка для смешивания используется для негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей или теста для тортов. 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 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 в чашу, установить необходимую насадку и включить прибор, выбрав скорость работы.

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

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен вместительной чашей емкостью 10 л. Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная, и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша закрепляется на корпусе устройства и укомплектована многофункциональной защитной крышкой.

Многофункциональная крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. Помимо этого, с помощью крышки вы можете отделить белок от желтка, отмерить ингредиенты, нарезать хлеб, тесто или другую выпечку. Также крышка оборудована линейками, лупой и смотровым окном. Через загрузочное отверстие на крышке можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

Система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически прекратит работу, если откинуть моторный блок. 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 рабочем (горизонтальном) и откинутом положении моторный блок фиксируется, перевести его из одного положения в другое возможно только с помощью фиксатора.

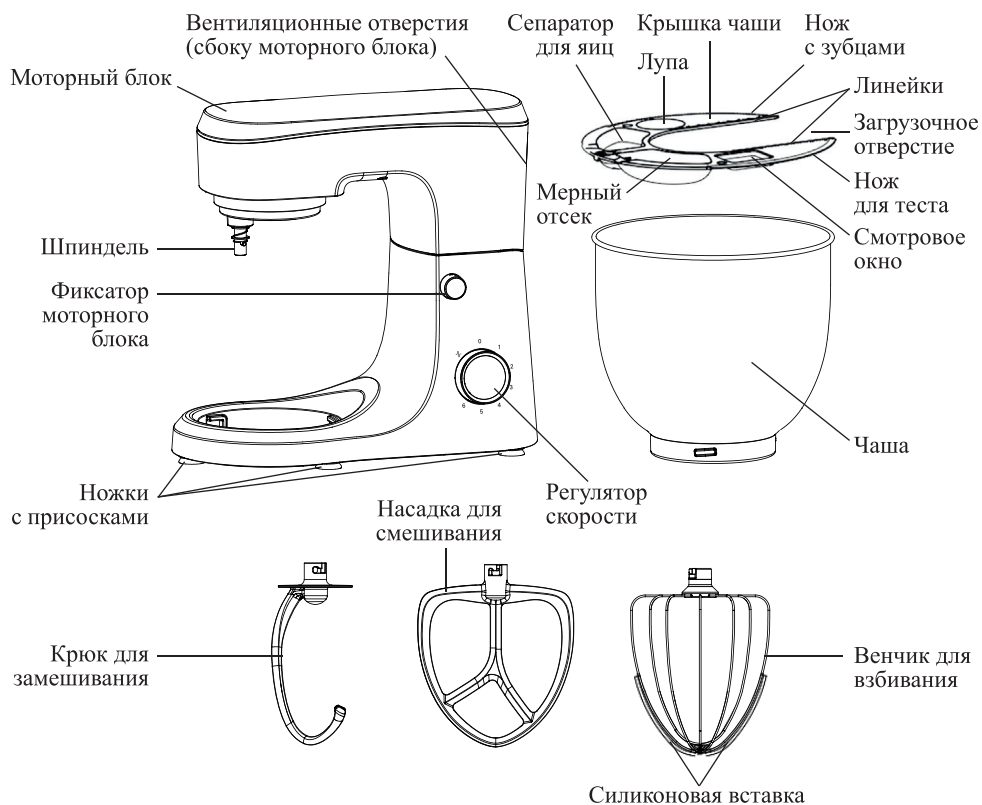
После 15 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 30 минут, после этого вы можете включить миксер снова. При срабатывании защиты от перегрева устройство выключится: в этом случае отключите миксер от сети питания и сделайте перерыв в работе на несколько часов.

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

Если моторный блок будет откинут во время работы, миксер автоматически прекратит работу. При возвращении моторного блока в рабочее (горизонтальное) положение мотор не включится. Чтобы включить миксер, необходимо перед возвращением моторного блока в рабочее (горизонтальное) положение вернуть регулятор скорости в положение «0». Затем можно снова включать миксер, выбрав нужную скорость работы.

Регулятор скорости позволяет установить скорость работы от «1» до «6» или включить импульсный режим. Для включения устройства выберите нужную скорость, поворачивая регулятор по часовой стрелке. Чтобы выключить миксер, переведите регулятор в положение «0».

Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки в положение «». В импульсном режиме миксер работает, пока вы удерживаете регулятор в положении «». Если отпустить регулятор скорости, он 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.

Многофункциональная **крышка чаши** не только предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании, но и является отличным помощником при приготовлении. На крышке расположены: сепаратор для яиц, лупа, нож с зубцами, линейки, нож для теста, а также мерный отсек и смотровое окно. При помощи **сепаратора для яиц** вы можете отделить желток от белка. Разбейте яйцо в сепаратор: белок стечет в чашу миксера, а желток останется в сепараторе, затем его можно перелить в другую емкость. **Лупа** поможет разглядеть мелкий шрифт рецепта или информацию на упаковке продукта. **Нож с зубцами** предназначен для нарезки мягкой выпечки, например хлеба или кекса. Благодаря **линейкам** и **ножу для теста** вы можете нарезать большой кусок теста на порционные кусочки нужного размера. Чтобы отмерить нужное количество ингредиентов, вы можете воспользоваться **мерным отсеком**. Через **смотровое окно** можно наблюдать за процессом приготовления. На крышке также есть **загрузочное отверстие**, которое позволяет добавлять ингредиенты во время работы миксера без откидывания моторного блока.

Венчик для взбивания служит для взбивания яичных белков и сливок. При взбивании силиконовая вставка на венчике соскребает ингредиенты, которые налипли на стенки чаши. Также силиконовая вставка предотвращает появление царапин на чаше и снижает шум при работе миксера.

Крюк для замешивания предназначен для замеса густого теста.

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Вымойте насадки, чашу и крышку чаши в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Вытрите все вымытые части насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Внимание! 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 насадок убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0» и миксер отключен от сети питания.

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадку и чашу, нужно сначала откинуть моторный блок. Нажмите на фиксатор моторного блока, и, удерживая его, откиньте моторный блок вверх.

Для возвращения моторного блока в рабочее (горизонтальное) положение нажмите на фиксатор моторного блока и, удерживая его, опустите моторный блок вниз до упора.

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 чашу.

Установка насадок миксера (венчик для взбивания, насадка для смешивания и крюк для замешивания). Наденьте насадку на шпиндель так, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке. Затем слегка надавите на насадку и одновременно поверните насадку против часовой стрелки для фиксации. Для снятия насадки слегка надавите на нее, затем поверните насадку по часовой стрелке и снимите со шпинделя.

Примечания. Установка и снятие насадок могут потребовать некоторых усилий. Будьте осторожны, чтобы не повредить насадку и миксер.

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

Установка крышки чаши. 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 (горизонтальное) положение. Установите крышку на чашу. Ингредиенты можно добавлять в чашу через загрузочное отверстие в крышке 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 находится в положении «0». Если регулятор скорости находится в другом положении, переведите его в положение «0».
4. Откиньте моторный блок и установите чашу.
5. Добавьте в чашу ингредиенты. При добавлении ингредиентов после установки чаши меньше риск того, что ингредиенты могут выплеснуться или высыпаться из чаши. Смешиваемые ингредиенты не должны занимать более $\frac{2}{3}$ 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, удерживая фиксатор. Установите 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», миксер начнет работу. Постепенно увеличивайте скорость до необходимой, поворачивая регулятор по часовой стрелке.

Примечание. Если моторный блок будет откинут во время работы, миксер автоматически прекратит работу. При возвращении моторного блока в рабочее (горизонтальное) положение мотор не включится. Чтобы включить миксер, необходимо перед возвращением моторного блока в рабочее (горизонтальное) положение вернуть регулятор скорости в положение «0». Затем можно снова включать миксер, выбрав нужную скорость работы.

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

10. Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки в положение «» и удерживайте его в данном положении. В импульсном режиме миксер работает, пока вы удерживаете регулятор скорости в положении «». Если 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 переведите регулятор скорости в положение «0» и отключите прибор от сети питания.
12. Снимите крышку с чаши. Откиньте моторный блок, удерживая фиксатор, отсоедините и вымойте насадку, крышку и чашу теплой водой с использованием средства для мытья посуды. Вытрите вымытые части 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 находится в положении «0» и миксер отключен от сети питания.

После 15 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 30 минут, после чего миксер можно будет включить снова. При срабатывании защиты от перегрева устройство выключится: в этом случае отключите миксер от сети питания и сделайте перерыв в работе на несколько часов.

Учитывайте, что время непрерывной работы может быть меньше в зависимости от количества ингредиентов и их консистенции.

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. Чтобы перемешать ингредиенты в чаше, сначала выключите прибор и отключите его от сети питания. Затем снимите крышку, откиньте моторный блок и перемешайте ингредиенты с помощью лопатки (в комплект не входит).

Миксер предназначен только для домашнего использования. Использование его в коммерческих целях недопустимо, так как устройство не рассчитано 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 мучной пыли. В этом случае часть муки может засосаться в воздуховод, попасть в моторный блок, и мотор выйдет из строя.

Не заполняйте чашу больше чем на $\frac{2}{3}$. Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиться в объеме вдвое и больше.

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 миксера жидкие ингредиенты, например яйца, а затем постепенно, по мере замешивания, добавляйте сухие, например муку. В таком случае вам удастся избежать образования комков.

При взбивании яичных белков кладите в чашу не менее 3 яиц (категория C0, C1). Для отделения белков от желтков используйте сепаратор для яиц в крышке чаши. Производите все действия над чашей. Для успешного отделения необходимо разбить скорлупу яйца, не повредив желток: яичный белок будет стекать в чашу, а желток останется в сепараторе.

Чтобы убрать остатки продуктов со стенок чаши, используйте лопатку (в комплект не входит). Перед этим обязательно переведите регулятор скорости в положение «0» и отключите миксер от сети питания.

Не используйте венчик для взбивания 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 гарантийным случаем. Для смешивания не очень густых ингредиентов используйте насадку для смешивания, а для замеса густого теста — крюк для замешивания.

Насадки миксера не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут задевать поверхность чаши и могут повредить ее. Поэтому при замесе или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов на стенках чаши может не захватываться насадкой. В таком случае нужно остановить работу миксера, переведя регулятор скорости в положение «0», откинуть моторный блок, а затем счистить ингредиенты со стенок чаши лопаткой (в комплект не входит) и перемешать их с остальной массой.

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 растворяется в масле, творожном сыре и подобных ингредиентах.

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

После 15 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 30 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 на несколько часов.

Замешивание теста

Максимальное количество муки на чашу — 1300 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 2 к 1.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 30 секунд на скорости «1»;
- 30 секунд на скорости «2»;
- около 2–5 минут на скорости «3».

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

- 0,5 кг — на скорости «2», «3»;
- 1 кг — на скорости «1».

Для замешивания 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 — 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»–«3» до однородной структуры.

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

Замешенное 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

Для взбивания используйте венчик.

- Минимальное количество яиц — 3 шт. категории С0 или С1. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц. Взбивайте яичные белки без остановки на скорости «5»–«6» приблизительно в течение 3–5 минут или до образования устойчивой пены.
- Количество сливок — 250 мл. Взбивайте свежие сливки на скорости «5» или «6» приблизительно в течение 5 минут. При приготовлении взбитых сливок рекомендуем использовать сливки жирностью 35% — они лучше и быстрее взбиваются.

При наполнении чаши миксера молоком, сливками или другими ингредиентами не заполняйте чашу более чем на $\frac{2}{3}$.

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

Смешивание коктейлей или других жидкостей

Используйте для смешивания коктейлей насадку для смешивания.

Смешайте ингредиенты в соответствии с рецептом на скорости от «1» до «6» приблизительно в течение 5 минут.

Не заполняйте чашу ингредиентами более чем на $\frac{2}{3}$ чаши.

Рецепты

Бисквит классический

- Яйцо — 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 «2» или «3» и замешивайте тесто около 3 минут. Смажьте противень маслом, вылейте в него тесто и выпекайте в духовке до готовности. Время выпекания зависит от типа вашей духовки. Примерное время выпекания — 50–60 минут при температуре 175–200 °С. Для проверки готовности бисквита вы можете проткнуть его в самом толстом месте деревянной палочкой. Если на палочке не осталось следов теста и она сухая, значит, бисквит готов.

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

Шоколадный крем

- Яйцо — 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 микроволновой печи 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», чтобы сформировалась пена. Немного шоколада можно оставить для украшения, остальной шоколад добавьте в чашу и смешайте на скорости «5»–«6». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на скорости «6». Украсьте оставшимся шоколадом и хорошо охладите перед подачей.

Тесто для пасты

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

Смешайте в чаше муку твердых сортов, 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

- Яйцо — 2 шт.
- Сахар — ½ ст.
- Молоко — 1½ ст.
- Соль — ½ ч. л.
- Масло растительное — 1½ ст. л.
- Пшеничная мука — 3 ст.
- Сахарная пудра — для посыпки

В чашу вбейте 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.

Мойте чашу, крышку и насадки сразу после использования устройства. Не допускайте засыхания остатков пищи на насадках и в чаше.

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.

Чашу, крышку и насадки мойте в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. После мытья тщательно просушите.

Не используйте для мытья любых частей миксера посудомоечную машину, агрессивные и абразивные моющие средства и металлические щетки.

Уход и хранение

Перед тем как убрать миксер на хранение, очистите устройство, 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 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

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Прибор не подключен к сети	Проверьте, до конца 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 рабочем (горизонтальном) положении

Возможная причина	Решение
Миксер выключился через 15 минут работы	Максимальное время работы миксера — 15 минут. Это нормально и не является неисправностью. Сделайте перерыв на 30 минут и включите устройство снова
Миксер работал с превышением нагрузки, и сработала защита от перегрева	Выключите прибор, повернув регулятор в положение «0», и отключите миксер от сети питания. Дайте устройству остыть в течение нескольких часов, затем включите снова

Насадка не вращается

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

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 3 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 мощностью замешивания миксера	Убавьте объем 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

Возможная причина	Решение
Прибор установлен на неровную поверхность	Установите миксер на ровную устойчивую горизонтальную 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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 6 + импульсный режим
5. Емкость чаши: 10 л
6. Материал чаши: нержавеющая сталь
7. Уровень шума: ≤ 80 дБ
8. Длина шнура: 1 м
9. Размер устройства: $427 \times 269 \times 364$ мм
10. Размер упаковки: $438 \times 290 \times 396$ мм
11. Вес нетто: 5,2 кг
12. Вес брутто: 5,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Санлида Илектрикэл Текнолэджи Ко., Лтд. 101, Билдинг А, №27, Цзянцзюньмао Кэмыюнити, Улянь Кэмыюнити, Лунган Стрит, Лунган Дистрикт, Шэньчжэнь, 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, мытья в посудомоечной машине или несвоевременной очистки не является гарантийным случаем.

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

Повреждение прибора по причине самостоятельного вмешательства в конструкцию устройства 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 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 более чем на $\frac{2}{3}$ высоты.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. После 15 минут непрерывной работы миксер отключится автоматически. Сделайте перерыв на 30 минут, затем включите миксер снова. При срабатывании защиты от перегрева устройство выключится: в этом случае отключите миксер от сети питания и сделайте перерыв на несколько часов.
23. При замешивании густого теста или других густых продуктов не устанавливайте скорость выше «3», чтобы не перегружать прибор.
24. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
25. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания и в область органов управления.





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 выбрали 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