

**Позвольте
вам помешать!**



**Планетарный
миксер КТ-3424**

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	7
Рецепты	10
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-3424 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.

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

Миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и выбрать нужную скорость и время работы или установить одну из трех программ: для взбивания, замеса или смешивания.

У прибора 10 скоростей и импульсный режим. Также можно установить таймер от 1 секунды до 30 минут с шагом 1 секунда. По окончании времени прибор подаст звуковой сигнал и автоматически прекратит работу.

Вместительная 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. Благодаря ручке чашу удобно перемещать. Чаша закрепляется на базе и укомплектована защитной крышкой с отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

В комплекте идут насадки для взбивания, смешивания и замеса крутого теста.

Система безопасности

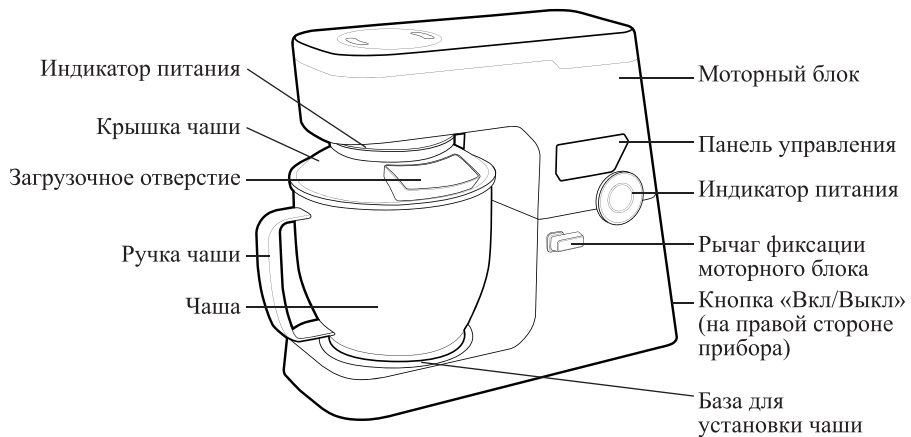
Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически прекратит работу, если откинуть моторный блок. При установке моторного блока в исходное положение нужно будет заново установить скорость и время работы миксера или выбрать программу приготовления. В закрытом и откинутом положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатии на рычаг фиксации моторного блока.

Максимальное время работы миксера составляет около 30 минут. Затем миксеру следует дать отдохнуть не менее 30 минут.

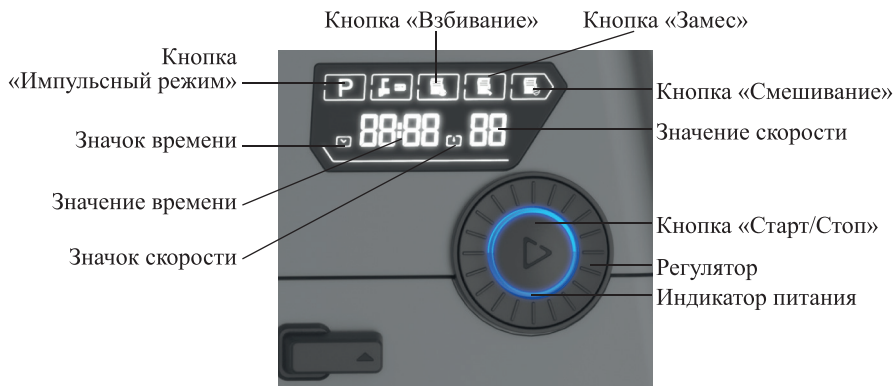
Комплектация

1. Планетарный миксер — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Чаша миксера — 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



Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл», расположенная с правой стороны прибора, включает и выключает устройство. При включении миксера загорается сенсорная панель управления и **индикаторы питания**. **Значки времени и скорости** горят непрерывно, пока миксер работает.

Регулятор позволяет менять скорость и время приготовления. Для этого следует нажать на **значение скорости** или на **значение времени** на панели управления и повернуть регулятор по часовой стрелке для увеличения значения или против часовой — для уменьшения. Во время настройки выбранное значение будет мигать на панели управления. Во время работы значения скорости и времени горят непрерывно.

Примечание. Регулятор не имеет ограничителя, поэтому его можно прокрутить в любую сторону. Если вы будете поворачивать регулятор по часовой стрелке при максимальном времени или скорости работы, значение не будет меняться.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает работу миксера.

Кнопка «Импульсный режим» запускает работу миксера в импульсном режиме. Во время работы миксера в импульсном режиме непрерывно горит кнопка «Импульсный режим» и значение скорости. При необходимости вы можете изменить скорость во время приготовления. Для этого, удерживая кнопку «Старт/Стоп», поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения скорости или против часовой — для уменьшения скорости.

Кнопка «Взбивание» служит для выбора программы взбивания яичных белков или сливок. Миксер работает в течение 3 минут: 30 секунд со скоростью 1, затем автоматически переключается на скорость 10. Для программы взбивания следует использовать **венчик для взбивания**.

Кнопка «Замес» служит для выбора программы замеса густого теста. Миксер работает в течение 10 минут: 1 минуту со скоростью 1, затем автоматически переключается на скорость 2. Для программы замеса следует использовать **крюк для замешивания**.

Кнопка «Смешивание» служит для выбора программы смешивания негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей, теста для тортов или блинов. Миксер работает в течение 5 минут: 30 секунд со скоростью 1, затем автоматически переключается на скорость 5. Для программы смешивания следует использовать **насадку для смешивания**.

Между кнопками «Импульсный режим» и «Взбивание» расположена нефункциональная кнопка. Нажатие на нефункциональную кнопку не запускает режим или программу приготовления. Это особенность конструкции, которая не влияет на эксплуатацию и не является неисправностью.

Рычаг фиксации моторного блока следует поднять вверх для откидывания моторного блока или его установки в горизонтальное (рабочее) положение. При откидывании моторного блока на панели управления загорится надпись «E03» и можно будет подсоединить или снять насадки, чашу и крышку чаши. При установке моторного блока в исходное положение надпись «E03» пропадет и нужно будет заново выбрать скорость и время работы миксера или программу приготовления.

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

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и наклейки. Затем вымойте насадки, чашу миксера и крышку чаши и вытрите насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Сборка миксера и установка насадок

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу, а также для добавления ингредиентов вначале следует откинуть моторный блок. Поднимите рычаг фиксации моторного блока и откиньте моторный блок вверх. Для установки моторного блока в горизонтальное (рабочее) положение поднимите рычаг фиксации моторного блока вверх и опустите моторный блок вниз.

Установка чаши. Поставьте чашу на базу для установки чаши так, чтобы выступы на чаше совпали с пазами на базе. Затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Для снятия чаши поверните ее против часовой стрелки и поднимите, предварительно откинув моторный блок.

Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при работе миксера. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе приготовления. Установите крышку на моторный блок так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на моторном блоке. Затем слегка поверните крышку по часовой стрелке. Убедитесь, что крышка закреплена на устройстве. Для снятия крышки поверните ее против часовой стрелки и потяните вниз.

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!

- Выключите миксер перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки чаши, а также перед откидыванием моторного блока. При работающем миксере запрещается направлять в чашу лопатку или другие твердые предметы.

- Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то при установке моторного блока в исходное положение нужно заново установить скорость и время работы миксера или выбрать программу приготовления.

Использование миксера

1. Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для беспрепятственного откидывания моторного блока.
2. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек с присосками к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован. Для улучшения сцепления с поверхностью рекомендуется тщательно обезжирить стол и ножки миксера спиртом.
3. Откиньте моторный блок, затем установите чашу на базу и крышку чаши на моторный блок.
4. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Загружайте ингредиентами не более чем 2/3 емкости чаши. Следите за объемом продукта в процессе замеса, взбивания или смешивания, так как он может увеличиться в несколько раз. Также сильные нагрузки с густыми консистенциями могут вывести миксер из строя.
5. Установите нужную насадку на шпиндель.
6. Опустите моторный блок. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке.
7. Подключите миксер к сети и нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» с правой стороны прибора. Панель управления и индикаторы питания загорятся.
8. Чтобы выбрать время или скорость приготовления, нажмите на значение времени (минуты или секунды) или значение скорости. Выбранное значение начнет мигать. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке, чтобы увеличить значение, или против часовой стрелки, чтобы уменьшить.
Примечание. Вы можете изменить скорость и время работы во время приготовления.
9. Чтобы выбрать импульсный режим, нажмите на кнопку «Импульсный режим». Кнопка начнет мигать, и по умолчанию будет выбрана скорость 1. При необходимости вы можете изменить скорость в импульсном режиме с помощью регулятора. Для начала работы миксера в импульсном режиме нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп». Импульсный режим не фиксируется. После того, как вы отпустите кнопку «Старт/Стоп», миксер прекратит работу. Импульсный режим следует включать примерно на 1–2 секунды и чередовать 1–2 секундной остановкой.
Примечание. Вы также можете изменить скорость в импульсном режиме во время работы миксера. Для этого, не отпуская кнопку «Старт/Стоп», поворачивайте регулятор по часовой стрелке для увеличения скорости и против часовой — для уменьшения скорости. Таймер во время работы в импульсном режиме не отображается.
10. Чтобы выбрать одну из программ приготовления, нажмите на кнопку «Взбивание», «Замес» или «Смешивание». Кнопка выбранной программы начнет мигать, и на панели управления загорятся значения времени и скорости. Для начала работы прибора нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Программы отличаются временем и скоростью приготовления, а также насадкой, которую следует использовать.

Программа	Насадка	Время, мин	Скорость работы	Функция
Взбивание	Венчик для взбивания	3	1 скорость — 30 сек; 10 скорость — 2 с половиной минуты	Взбивание яичных белков или сливок
Замес	Крюк для замешивания	10	1 скорость — 1 минута; 2 скорость — 9 минут	Замес густого теста
Смешивание	Насадка для смешивания	5	1 скорость — 30 сек; 5 скорость — 4 с половиной минуты	Смешивание негустых ингредиентов, приготовление картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей, теста для тортов или блинов

Примечание. Скорость и время работы программ не регулируются. По окончании приготовления на панели управления отобразится надпись «End». Чтобы поставить программу на паузу во время работы миксера, нажмите снова на кнопку «Старт/Стоп». Чтобы завершить программу раньше, нажмите и удерживайте «Старт/Стоп» в течение 2–3 секунд.

- Если был установлен таймер или программа приготовления, то по окончании установленного времени миксер автоматически прекратит работу. На панели управления отобразится надпись «End». При необходимости вновь запустить работу миксера выберите нужные параметры и нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
- По окончании приготовления выключите миксер с помощью кнопки «Вкл/Выкл» и отключите его от сети.
- Отсоедините и вымойте насадку, чашу миксера и крышку чаши с использованием моющих средств и вытрите насухо. Не используйте для мытья посудомоечную машину, агрессивные моющие средства и абразивные материалы. При необходимости протрите моторный блок влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Советы

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

Засыпайте муку медленно и аккуратно, чтобы не поднималось облако из мучной пыли. В этом случае часть муки может засосать в воздуховод. Попадание муки в моторный блок может привести к поломке мотора.

Не заполняйте чашу доверху. Загружайте ингредиентами не более чем на 2/3 емкости чаши. Помните, что в процессе приготовления ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое и больше раз.

Не превышайте максимальную нагрузку. Максимальная нагрузка рассчитывается, исходя из объема и густоты теста, и ее не следует превышать во избежание поломки миксера.

Максимальное время непрерывной работы миксера составляет 30 минут. Затем миксеру следует дать отдохнуть не менее 30 минут.

Насадки миксера не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут задевать чашу и могут повредить ее. Поэтому при замесе или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов по краю чаши может не захватываться насадкой. Следует остановить работу миксера, откинуть моторный блок, а затем перемешать содержимое чаши.

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

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

При взбивании венчиком густых ингредиентов нельзя чрезмерно нагружать венчик. В противном случае венчик согнется или сломается — это будет считаться негарантийным случаем. Для смешивания негустых ингредиентов используйте насадку для смешивания, а для замеса густого теста — крюк для замешивания.

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

Используйте миксер только при комнатной температуре и нормальной влажности.

Не перегружайте миксер, особенно при замесе крутого теста. Чем круче тесто, тем меньше должен быть его объем.

Во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов используйте крышку чаши.

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

Не используйте венчик для густых смесей, иначе насадка может погнуться. Используйте крюк для замешивания густого теста.

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 2000 г

Рекомендуемое соотношение муки и воды 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- первый замес на скорости «1»;
- остановка для расстойки теста на 10–20 минут;
- повторный замес на скорости «1» или «2».

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

Рецепты

Стандартный рецепт теста:

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

Используйте крюк для замешивания теста. Смешивайте ингредиенты на скорости «1» или «2» до однородной структуры или выберите программу замеса на панели управления. 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 или пирожков. Если выпечка несладкая, следует добавить меньше сахара.

Взбивание яичных белков и сливок

- Минимальное количество яиц — 2–3 шт.
Взбивайте яичные белки без остановки при скорости от 8 до 10 приблизительно в течение 3–5 минут до устойчивой пены.
- Количество сливок — 250 мл.
Взбивайте свежие сливки при скорости от 8 до 10 приблизительно в течение 5 минут. При приготовлении взбитых сливок рекомендуем использовать сливки жирностью 35% — они лучше и быстрее взбиваются. Для взбивания используйте венчик.

Примечание. Для взбивания сливок или белков вы также можете выбрать автоматическую программу взбивания.

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. Выберите скорость «1», а через 30 секунд увеличьте скорость до 3–5 и замешивайте тесто около 3 минут. Также вы можете выбрать программу смешивания и дождаться ее окончания. Смажьте противень маслом, вылейте в него тесто и выпекайте в духовке до готовности. Время выпекания зависит от типа 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 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.
- Шоколадные хлопья — при желании добавить.

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» или «4», чтобы сформировалась пена. Немного шоколада можно оставить для украшения, остальной — добавьте в чашу и смешайте на скорости «9» или «10». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на высокой скорости.

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 и выберите программу замеса. 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.

Мойте насадки миксера, чашу и крышку чаши сразу после использования устрой-

ства. Используйте для мытья мягкое моющее средство для посуды и неабразивную губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, агрессивные моющие средства и абразивные материалы. Не допускайте засыхания остатков пищи на насадках, в чаше и на крышке чаши. После мытья вытрите чашу, крышку и насадки сухим полотенцем или просушите на воздухе.

Уход и хранение

Перед тем как убрать миксер на хранение очистите устройство, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части. Опустите моторный блок — он должен находиться в рабочем положении.

Для длительного хранения уберите миксер в пакет для защиты от пыли. Храните миксер в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

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
Не нажата кнопка «Вкл/Выкл»	Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить прибор
Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой, и сработала защита от перегрева	Отсоедините миксер от сети питания и удалите лишние ингредиенты из чаши. Подождите несколько часов, пока миксер полностью остынет, и попробуйте включить снова

Устройство не включается, панель управления и индикаторы питания не горят

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

Специфический запах при первом включении

Возможная причина	Решение
Несвежие или теплые яйца	Для получения хорошего результата яйца должны быть свежими и охлажденными
Недостаточное количество яиц	Необходимо взбивать не менее 2–3 белков

Белки плохо взбиваются

Возможная причина	Решение
Ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам для миксера или выбранной насадки	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, чтобы дать ему возможность остыть

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Выбрана одна из программ приготовления	Во время работы программы кнопки на панели управления не нажимаются и поменять время или скорость работы нельзя. Чтобы сбросить работу по программе, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп»
Вы нажимаете на нефункциональную кнопку	Нажатие на нефункциональную кнопку не влияет на работу прибора и не включает режим или программу приготовления. Это особенность конструкции и не является неисправностью
Вы нажимаете на кнопки мокрыми руками	Нажимайте на кнопки сухими чистыми руками

Сенсорные кнопки на панели управления не нажимаются

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E02	Датчик Холла вышел из строя, и скорости определяются некорректно	Обратитесь в сервисный центр для ремонта прибора
E03	Моторный блок откинут	Чтобы установить моторный блок в исходное положение, поднимите рычаг фиксации и опустите моторный блок в горизонтальное (рабочее) положение
End	Время приготовления в одной из программ подошло к концу	При необходимости продолжить приготовление вновь запустите работу миксера, выбрав нужные параметры

Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

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 info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество скоростей: 10 + импульсный режим
5. Количество автоматических программ: 3
6. Таймер: от 1 секунды до 30 минут с шагом 1 секунда
7. Емкость чаши миксера: 7 л
8. Материал чаши миксера: нержавеющей сталь
9. Длина шнура: 1 м
10. Размер устройства: 479 × 244 × 412 мм
11. Размер упаковки: 552 × 305 × 482 мм
12. Вес нетто: 16,1 кг
13. Вес брутто: 17,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Чжуншань Боуэн Хоум Эплаенс Ко., Лтд. 3-5 / Ф, Билдинг А, Парт оф 3/Ф энд 4-5 / Ф, Билдинг Б, №177, Дунфу 3 Роуд, Суйчэн Вилидж, Дунфэн



Таун, Чжуншань Сити, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

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, муки и других порошкообразных продуктов в моторный блок, на разъем или шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

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

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 используе-

- мого 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 и отключите устройство от сети, если не используете его длительное время, или перед проведением обслуживания.
 11. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
 12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
 13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
 14. Храните устройство в недоступных для детей местах.
 15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
 16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 17. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.
 18. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
 19. Не устанавливайте миксер вблизи горячих поверхностей и предметов.
 20. Загружайте ингредиенты не более чем на 2/3 емкости чаши.
 21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
 22. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
 23. Во избежание поломок время работы миксера не должно превышать 30 минут. Затем миксеру следует дать отдохнуть не менее 30 минут.

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