



Kitfort

СОМНОУ
ЕЩЁ
ВКУСНЕЕ!



Penguin Pack
Планетарный
миксер
КТ-3442



kitfort.ru



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам





Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	5
Устройство планетарного миксера	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	15
Меры предосторожности.....	16
Другие товары Kitfort.....	18



Общие сведения

Планетарный миксер КТ-3442 поможет вам смешать ингредиенты, взбить яичный белок или сливки, приготовить картофельное пюре, соус, крем, мусс, замесить жидкое тесто для блинов и крутое — для пельменей и пирогов. В комплекте к миксеру идут три насадки.

Венчик служит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста. Насадка для смешивания используется для негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей или теста для тортов. 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. Это обеспечивает идеальное качество смешивания без комков. Надежный мотор позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты различной 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 включить прибор.

Прибор имеет 10 скоростей и импульсный режим, который позволяет замешивать ингредиенты на максимальной скорости с частыми паузами.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей из нержавеющей стали емкостью 5,5 литра. В чаше можно смешивать даже горячие ингредиенты.

Чаша фиксируется на основании миксера и укомплектована защитной крышкой с отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. Через загрузочное отверстие в крышке можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

Система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически выключится, если откинуть моторный блок, нажав на рычаг для откидывания. Если при этом регулятор скорости установлен на какой-либо скорости, то при возвращении моторного блока в горизонтальное положение мотор не включится. Для запуска необходимо сначала вернуть регулятор скорости в положение «Выкл» и только потом выставить скорость. В рабочем и откинутом положении моторный блок фиксируется, перевести его из одного положения в другое можно только при нажатии на рычаг для откидывания.

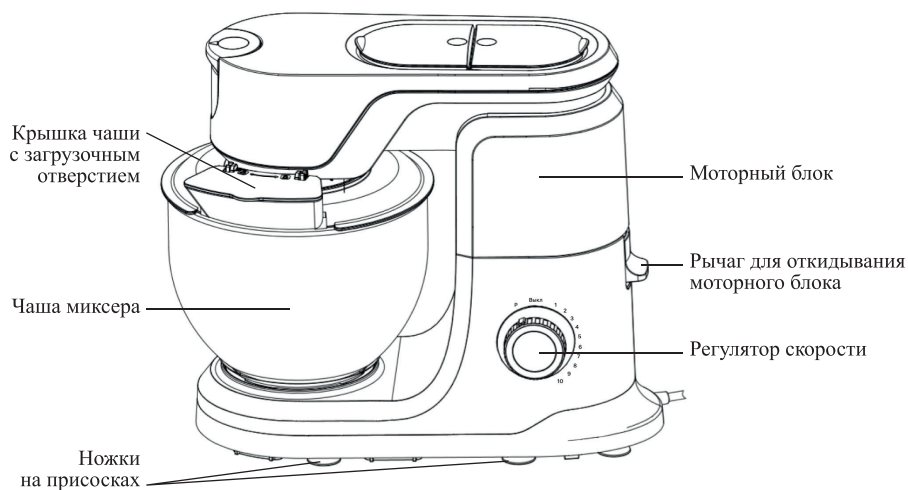
Прибор автоматически выключается через 8 минут работы без перерыва.

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



Венчик для взбивания



Насадка для смешивания



Крюк для замешивания





Под моторным блоком расположены **рычаг для откидывания** моторного блока и **регулятор скорости**. Миксер имеет 10 скоростей работы и импульсный режим.

Загрузочное отверстие на **крышке чаши** позволяет добавить 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, теста для тортов.

Крюк для замешивания подходит для замешивания густого теста.

Примечание. Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно.



Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте все части миксера, кроме моторного блока, в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки и вытрите насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Сборка миксера и установка насадок

Перед сборкой миксера убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «Выкл», а устройство отключено от сети питания.

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу с крышкой, нужно сначала откинуть моторный блок. При нажатии на рычаг для откидывания моторный блок автоматически поднимется вверх, вручную доведите его до фиксированного вертикального положения. Для возвращения моторного блока в исходное положение снова нажмите на рычаг для откидывания и, придерживая, опустите моторный блок вниз до щелчка.

Крышка чаши предотвращает разбрызгивание при работе миксера и устанавливается на откинутый моторный блок до установки насадки. Подведите крышку чаши под место установки насадки так, чтобы выступ на крышке чаши возле загрузочного отверстия попал в паз на моторном блоке, и поверните крышку чаши против часовой стрелки до упора. Проверьте, что крышка чаши хорошо зафиксирована, опустив моторный блок. Затем снова поднимите его. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе работы.

Установка насадок миксера (венчик для взбивания, крюк для замешивания, насадка для смешивания). Наденьте нужную насадку на шпindel так, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке, затем слегка надавите на насадку, чтобы поднять пружину, и одновременно поверните насадку против часовой стрелки для фиксации. Убедитесь, что насадка полностью зафиксирована на шпинделе, иначе она может выпасть во время работы миксера.

Перед сменой насадки отключайте миксер от сети. Для снятия насадки слегка надавите на насадку, поднимая пружину вверх, затем поверните насадку по часовой стрелке и снимите со шпинделя.

Внимание! Всегда выключайте миксер перед установкой или снятием насадок.

Установка чаши. Поставьте чашу в основание миксера так, чтобы выступы на чаше совпали с пазами на основании миксера. Затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Чаша зафиксируется на миксере.

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

Внимание!

- При работающем миксере запрещается направлять в чашу лопатку или другие твердые предметы.
- Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то перед возвращением моторного блока в горизонтальное положение необходимо вернуть регулятор скорости в положение «Выкл». Затем можно снова запускать миксер, выставив нужную скорость работы.



Использование миксера

1. Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую и сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для беспрепятственного откидывания моторного блока.
2. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек на присосках к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.
3. Убедитесь, что регулятор скорости установлен на отметке «Выкл». Если он указывает на другое значение, переведите его в положение «Выкл».
4. Откиньте моторный блок и установите чашу. При необходимости установите на моторный блок крышку миксера, подведя ее снизу так, чтобы выступ на крышке чаши возле загрузочного отверстия попал в паз на моторном блоке, и поверните крышку чаши против часовой стрелки. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке чаши.
5. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. При добавлении ингредиентов после установки чаши меньше риск того, что ингредиенты могут выплеснуться или высыпаться из чаши.

Примечание. Рекомендуемый объем смешиваемых ингредиентов не более 2,4 литров. Следите за объемом продукта в процессе замешивания, взбивания, так как он может увеличиться в несколько раз.



6. Установите на шпиндель одну из насадок.
 7. Опустите моторный блок и подключите устройство к сети электропитания.
 8. Подключите устройство к сети электропитания.
 9. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке в положение «1», затем постепенно увеличивайте до нужной вам скорости.
 10. Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки и удерживайте его необходимое время на отметке «Р». После отпускания регулятор скорости автоматически вернется в положение «Выкл», и миксер остановится. Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной. Импульсный режим нужно включать примерно на 1–2 секунды с остановкой на 1–2 секунды.
 11. Для выключения миксера поверните регулятор скорости в положение «Выкл» и отключите миксер от сети.
 12. 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!** 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 во время работы устройства.

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 распылиться.

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.

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 испортится.

Охлажденные ингредиенты, такие как масло и яйца, должны иметь комнатную температуру до начала перемешивания. Подготовьте эти ингредиенты заранее.

Не заполняйте чашу доверху, выше основания насадки (это примерно 2/3 от высоты чаши). Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое или вчетверо.

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 по краю чаши может не захватываться насадкой. Чтобы снять их, остановите прибор и используйте силиконовую лопатку (в комплект не входит, приобретается отдельно). Обязательно выключайте миксер перед тем, как перемешать содержимое чаши. Не вставляйте кухонные приборы и посторонние предметы в чашу во время работы.

Не перегружайте миксер, особенно при замесе крутого теста. Чем круче тесто,

тем меньше должен быть его объем.

Не используйте венчик для густых смесей, иначе он может погнуться — это будет считаться негарантийным случаем. Для смешивания негустых ингредиентов используйте насадку для смешивания, а для замеса густого теста — крюк для замешивания.

Сильные нагрузки могут вывести миксер из строя. Нагрузка на моторный блок зависит от скорости работы миксера, объема и плотности смеси.

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

Используйте миксер только при комнатной температуре и нормальной влажности.

Во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов используйте крышку чаши.

При взбивании яичных белков не кладите меньше 2–3 штук (категория C0, C1). Для отделения белков от желтков используйте сепаратор для яиц (в комплект не входит, приобретается отдельно). Производите все действия над чашей. Для успешного отделения необходимо разбить скорлупу яйца, не повредив желток: яичный белок будет стекать вниз в чашу, а желток останется на сепараторе.

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

При приготовлении взбитых сливок рекомендуем использовать сливки жирностью 33–35%. Так вы быстро получите желаемое лакомство.

При замешивании дрожжевого теста используйте низкую скорость.

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 1000 г.

Рекомендуемое соотношение муки и воды — 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- первый замес в течение 8 минут на скорости «1»;
- остановка для расстойки теста на 10–20 минут;
- повторный замес в течение 8 минут на скорости «1».

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





Рецепты

Стандартный рецепт теста

- Мука — 600 г
- Сахар — 18 г
- Соль — 1 ч. л.
- Дрожжи — 1 ч. л.
- Вода — 340 мл
- Подсолнечное масло — 24 г

Смешивайте на первой и второй скоростях.

Для замеса теста используйте крюк для замешивания теста.

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 — 2–3 шт. (категория C0, C1).
Взбивайте яичные белки без остановки при скорости от «8» до «10» приблизительно в течение 2–3 минут до устойчивой пены.

Примечание. Взбиваемость белков зависит от свежести и температуры яиц.

- Количество сливок — 250 мл.
Взбивайте свежие сливки при скорости от «8» до «10» приблизительно в течение 5 минут. Для взбивания используйте венчик. При приготовлении взбитых сливок рекомендуется использовать сливки жирностью 35%: они лучше и быстрее взбиваются.

Шоколадный крем

- Сливки — 200 мл
- Шоколад — 150 г
- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 50–60 г
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Соль — щепотка
- Коньяк или ром — 1 ст. л.
- Шоколадные хлопья — добавить по желанию

Взбейте сливки в чаше до устойчивой пены, переложите их в другую емкость на время. Растопите шоколад в микроволновке на минимальной мощности в течение примерно 3 минут. Взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль в чаше миксера венчиком на скорости «4», чтобы сформировалась пена. Добавьте растопленный шоколад и равномерно перемешайте на скорости «7» или «8». Оставьте немного шоколада для украшения. Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на максимальной 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 — посыпать сверху

В миску разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте венчиком до появления пузырьков. Установите крюк для замешивания. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте еще муки. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вырежьте 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. В разогретое масло опустите изделия. Они мгновенно увеличатся в размерах и станут золотистыми. Готовый хворост выньте, дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Печенье

- Мягкое сливочное масло или маргарин — 150 г
- Сахар — 300 г (для сладкоежек можно больше)
- Ванильный экстракт — 1 ч. л.
- Яйца — 2 шт.
- Сметана — 180 г
- Мука — 700 г
- Разрыхлитель — 10 г

Масло растопите и влейте его в чашу. Добавьте к нему яйца и сахар, перемешайте венчиком в течение 30 секунд на скорости «1». Добавьте сметану и ванильный экстракт, перемешайте венчиком около 3 минут на скорости «4». Добавьте разрыхлитель и после этого постепенно введите муку. Установите насадку крюк и замесите мягкое эластичное тесто. Заверните тесто в пленку и уберите в холодильник на 2–3 часа. После этого вытащите тесто, раскатайте и вырежете формочками печенье.

Смажьте противень маслом, выложите на него получившиеся фигурки и выпекайте в духовке до готовности. Примерное время выпекания 10–12 минут при температуре 180 °С. Дождитесь, когда печенье остынет, и подавайте.



Бисквит классический

- Мягкое сливочное масло или маргарин — 250 г
- Сахар — 250 г
- Ванильный сахар — 1 пакетик (можно заменить пакетиком ароматизатора для выпечки)
- Соль — щепотка
- Яйца — 4 шт.
- Мука — 500 г
- Разрыхлитель — 1 пакетик
- Молоко — 125 мл

Все ингредиенты положите в чашу, перемешайте венчиком в течение 30 секунд на скорости «1», затем около 3 минут на скорости «4» или «5». 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. Проверьте готовность бисквита длинной деревянной палочкой — проткните корж в самом толстом месте: если на палочке не осталось следов теста и она сухая, значит, бисквит уже готов.

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

Чистка и обслуживание

Перед очисткой миксера отключите его от сети электропитания.

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

Вымойте насадки миксера, чашу и крышку чаши сразу после выключения устройства, используя 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 естественным путем.



Уход и хранение

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

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

Устранение неполадок

Миксер не включается

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
Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой, и сработала защита от перегрева мотора	Поверните регулятор скорости в положение «Выкл», удалите лишние ингредиенты из чаши. Подождите 30 минут, пока миксер полностью остынет, и попробуйте включить снова
Откинут моторный блок	Устройство включится, когда моторный блок будет опущен в горизонтальное (рабочее) положение. Поверните регулятор скорости в положение «Выкл» и только после этого выставите нужное значение скорости

Насадка не вращается

Возможная причина	Решение
Насадка заблокирована	Выключите миксер и отключите его от сети питания. Вытащите предмет, блокирующий движение насадки

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 2–3 белков

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Заложенные на замес ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам, предусмотренным особенностями конструкции выбранной насадки, а также физической мощности замешивания миксера	Убавьте 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 не на ровную поверхность	Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для откидывания моторного блока

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1100 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество скоростей: 10 + импульсный режим
5. Емкость чаши миксера: 5,5 л
6. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
7. Длина шнура: 0,9 м
8. Размер устройства: 437 × 268 × 358 мм
9. Размер упаковки: 481 × 344 × 418 мм
10. Вес нетто: 7,9 кг
11. Вес брутто: 9,1 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, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, 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. Х, 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 в моторный блок, на разъем или шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

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



Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите миксер, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу миксера, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте миксер с пустой чашей. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных для детей местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
17. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.

18. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
19. Не устанавливайте миксер вблизи горячих поверхностей и предметов.
20. Не заполняйте чашу миксера полностью.
21. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
22. Во избежание поломок время смешивания в миксере не должно превышать 8 минут.

IM-2





Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

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

Вертикальный пылесос КТ-5105

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



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

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







ВСЕГДА ЧТО-ТО НОВЕНЬКОЕ!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте
в деле вместе с Kitfort!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

