

**Кручу-верчу,
приготовить
хочу!**



**Кухонная машина «2 в 1»
КТ-3478**

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	4
Устройство кухонной машины «2 в 1».....	5
Подготовка к работе и использование	7
Рецепты	13
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	16
Меры предосторожности	18

Общие сведения

Кухонная машина КТ-3478 поможет вам замесить крутое тесто для пельменей и пирогов, слоеное тесто для булочек, а также жидкое тесто для блинов.

На моторном блоке располагается чаша для замеса теста и съемные кухонные весы, которые обеспечивают высокую точность измерений и станут незаменимым помощником на кухне. Они позволяют определять вес до 5 кг с точностью до 1 грамма. Весы оснащены жидкокристаллическим дисплеем с функциями тарирования и выбора единиц измерения. Весы работают от одной батарейки типа CR2032.

В комплекте идут насадка для замешивания, венчики для взбивания и защитный кожух. Во время работы прибора насадка для замешивания или венчики для взбивания вращаются вокруг своей оси. Это обеспечивает идеальное качество смешивания без комков. Надежный двигатель позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты для теста. Прорезиненные ножки с присосками фиксируют прибор на столе.

Управление прибором осуществляется с помощью регулятора скорости. Кухонная машина может работать в автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты в чашу и надеть насадку. Всего у прибора 6 скоростей и импульсный режим, который позволяет замешивать ингредиенты на максимальной скорости с частыми паузами.

Прибор оснащен чашей емкостью 5 литров. Чаша изготовлена из пищевого пластика. Чаша закрепляется на моторном блоке 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 прибор.

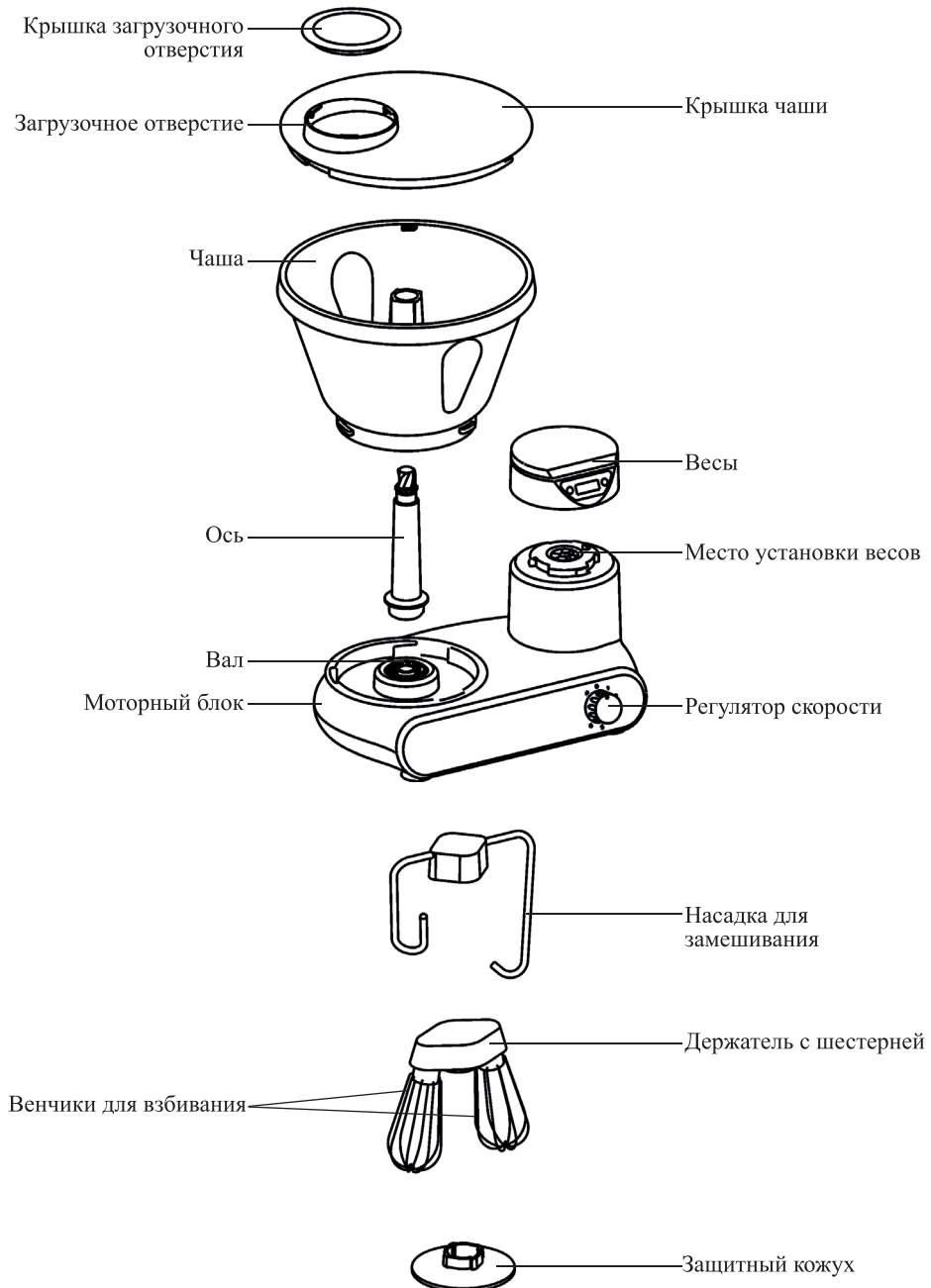
Максимальное время работы составляет 10 минут. Затем следует дать мотору остыть не менее 40–45 минут.

Комплектация

1. Кухонная машина — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Чаша — 1 шт.
 - Крышка чаши с крышкой загрузочного отверстия — 1 шт.
 - Ось — 1 шт.
2. Насадка для замешивания — 1 шт.
3. Держатель венчиков для взбивания с шестерней — 1 шт.
4. Венчик для взбивания — 2 шт.
5. Защитный кожух — 1 шт.
6. Весы с крышкой отсека для батареек и батареейкой CR2032 — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство кухонной машины «2 в 1»



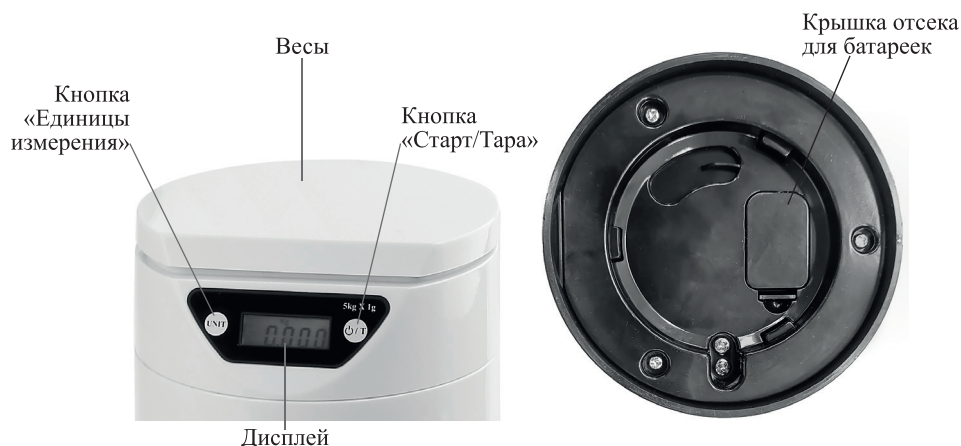
Регулятор скорости позволяет изменять скорость работы. Миксер оснащен 6 скоростями и импульсным режимом.

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

Венчики для взбивания служат для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста. Сначала венчики устанавливаются в держатель с шестерней, который также идет в комплекте. А затем держатель необходимо установить в чашу.

Насадка для замешивания подходит для замешивания густого теста.

Защитный кожух надевается сверху на насадку для замешивания и предотвращает попадание продуктов на ось во время работы прибора.



Кнопка «Старт/Тара» включает и выключает весы, а также включает функцию тарирования. Чтобы включить весы, нажмите на кнопку «Старт/Тара». Нажмите на кнопку «Старт/Тара» в процессе взвешивания, чтобы включить функцию тарирования. Функция тарирования сбрасывает вес тары (емкости), так что на дисплее отобразится только вес помещенного в емкость продукта. Весы автоматически выключатся через 3 минуты без нагрузки. Также для выключения весов вы можете нажать и удерживать кнопку «Старт/Тара».

Нажмите на **кнопку «Единицы измерения»**, чтобы выбрать единицу измерения. Единицы измерения переключаются циклически:

- «g» — грамм;
- «kg» — килограмм;
- «lb:oz» — фунт:унция;
- «oz» — унция.

Подготовка к работе и использование

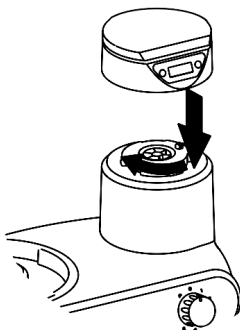
Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и наклейки. Затем вымойте насадку для замешивания, венчики для взбивания, чашу прибора, крышку чаши с крышкой загрузочного отверстия в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды, вытрите их насухо. Моторный блок и весы протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Откройте крышку отсека для батарейки в задней части весов. Удалите защитную ленту из отсека и, при необходимости, установите одну батарейку CR2032 в отсек для батарейки в соответствии с полярностью, указанной в отсеке для батарейки и на самой батарейке. Закройте крышку отсека.

Сборка прибора и установка насадки

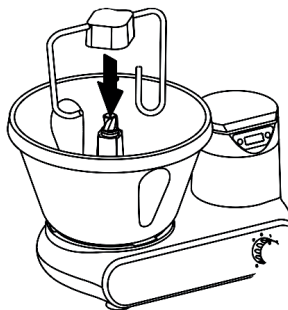
Установка весов. Установите весы на их место на моторном блоке, совместив пазы на нижней части весов с направляющими на моторном блоке, поверните весы по часовой стрелке в сторону закрытого замка  до упора. Чтобы снять весы, поверните их против часовой стрелки в сторону открытого замка  и потяните весы вверх.



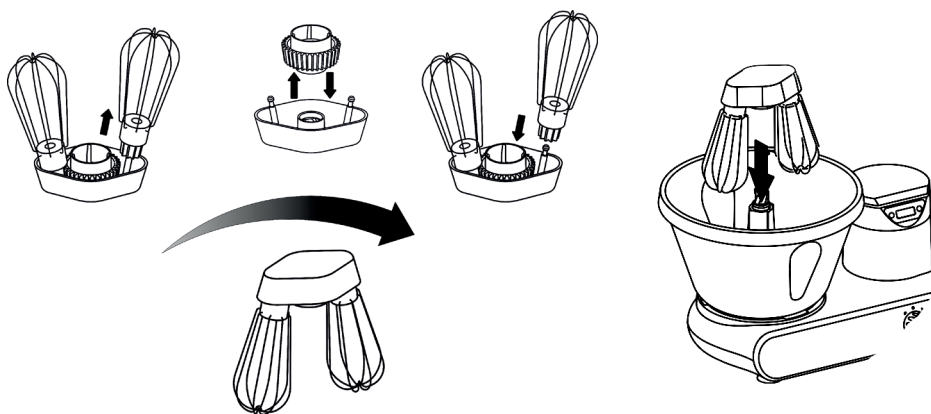
Установка чаши. Поставьте чашу на вал моторного блока, затем поверните чашу против часовой стрелки в сторону закрытого замка  до упора. Чаша зафиксируется на моторном блоке. Для снятия чаши поверните ее по часовой стрелке в сторону открытого замка  и поднимите.



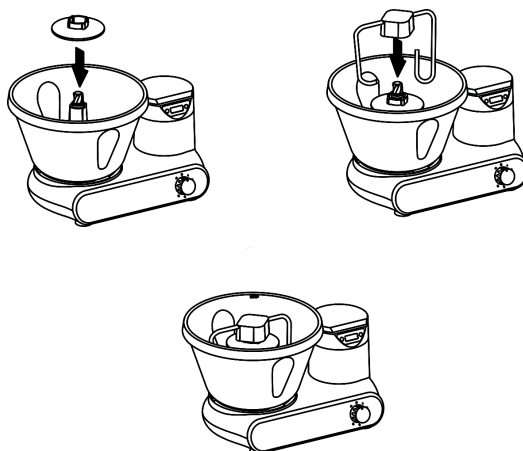
Установка насадок. Насадку для замешивания теста наденьте на ось в чаше, плавно поворачивая ее по часовой стрелке до упора. Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на оси. Для снятия насадки потяните ее вверх от оси.



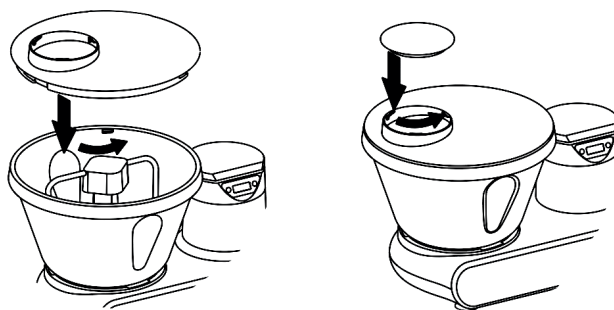
Чтобы собрать венчики для взбивания, расположите шестерню широкой стороной вверх и установите ее в держатель. Венчики установите на оси держателя до упора. При правильной установке шестерня и венчики не должны выпадать из держателя. Держатель венчиков наденьте на ось в чаше, плавно поворачивая ее по часовой стрелке до упора.



Установка защитного кожуха. Наденьте защитный кожух на ось в чаше. Сверху установите насадку для замешивания теста. Насадку для замешивания теста наденьте на ось в чаше и на защитный кожух, плавно поворачивая насадку по часовой стрелке до упора.



Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов во время работы прибора. Установите крышку на моторный блок так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на моторном блоке и, придерживая чашу рукой, поверните крышку против часовой стрелки. Убедитесь, что крышка закреплена на чаше, а чаша на моторном блоке. Чтобы снять крышку, придерживайте чашу и поверните крышку по часовой стрелке, потяните крышку вверх. Загрузочное отверстие закройте крышкой, для этого вставьте ее в направляющие в крышке и поверните против часовой стрелки до упора. Чтобы снять крышку загрузочного отверстия, поверните ее по часовой стрелке, при этом придерживайте крышку чаши и саму чашу.



Использование весов

1. Установите кухонную машину на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Установите весы на их место на моторном блоке. Весами можно пользоваться отдельно от кухонной машины, установив их на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен.
2. Нажмите на кнопку «Старт/Тара». На дисплее отобразится надпись «8:8:8:88», а затем нулевое значение и единица измерения. По умолчанию установленная единица измерения — граммы («g»).

3. При необходимости измените единицу измерения, нажимая на кнопку «Единицы измерения». Единицы измерения отображаются в верхней части дисплея.
Примечание. Следующий раз при включении весов на дисплее отобразится та единица измерения, которая была установлена в прошлый раз.
4. Поставьте на весы чашу или любой другой взвешиваемый предмет, на дисплее отобразится его вес.
5. Для взвешивания продуктов в емкости воспользуйтесь функцией тарирования. Поставьте на весы пустую чашу или любую другую емкость и нажмите на кнопку «Старт/Тара». На дисплее отобразится нулевое значение. Положите в емкость взвешиваемый продукт, на дисплее отобразится его вес.
6. Чтобы взвесить дополнительное количество продуктов без предварительного опустошения емкости, снова нажмите на кнопку «Старт/Тара». Последовательно добавляйте в емкость необходимые продукты до требуемого количества, перед добавлением каждого следующего ингредиента нажимая на кнопку «Старт/Тара».
7. При отсутствии нагрузки весы автоматически отключатся через 3 минуты. Для того чтобы выключить весы раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Тара».

Использование кухонной машины

1. Установите чашу на моторный блок, а нужную насадку в чашу. Действуйте так, как описано в главе «Сборка прибора и установка насадок».
2. Добавьте в чашу нужные ингредиенты. Загружайте ингредиентами не более чем 2/3 емкости чаши. Следите за объемом продукта в процессе замеса, так как он может увеличиться в несколько раз. Также сильные нагрузки с густыми консистенциями могут вывести прибор из строя.
3. Закройте чашу крышкой.
4. Подключите прибор к сети. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке в положение «1», затем постепенно увеличивайте до нужной вам скорости.
5. Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки в положение «Р» и удерживайте. Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной скорости. Импульсный режим не фиксируется на регуляторе. После того как вы отпустите регулятор, он вернется в положение «0» и миксер прекратит работу. Импульсный режим следует включать примерно на 1–2 секунды и чередовать с 1–2 секундной остановкой.
6. Для прекращения работы миксера верните регулятор скорости в положение «0».
7. По окончании работы отключите прибор от сети. Откройте крышку, вытащите тесто. Снимите чашу с моторного блока, повернув ее по часовой стрелке. Отсоедините насадку и помойте чашу, крышку и насадку так, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Внимание! Максимальное время работы составляет 10 минут. Не перегружайте кухонную машину во избежание поломок и неисправностей!

Советы

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

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

Помните, что в процессе приготовления ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое и больше раз. Объем ингредиентов не должен превышать отметки 2/3 чаши.

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

Насадки кухонной машины не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут задевать поверхность чаши и могут повредить ее. Поэтому при замешивании или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов по краю чаши может не захватываться насадкой. В таком случае нужно остановить работу прибора, вернув регулятор скорости в положение «0», а затем перемешать содержимое чаши.

При взбивании крема из масла нужно регулировать скорость вращения венчиков. При постоянной низкой скорости крем будет набиваться внутрь венчиков, а при слишком высокой — начнет разбрызгиваться по краям чаши. Взбивайте крем на скорости «1» или «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 венчиками густых ингредиентов нельзя чрезмерно нагружать венчики. В противном случае венчики согнутся или сломаются — это будет считаться негарантийным случаем. Для смешивания негустых ингредиентов используйте насадку для замешивания.

Внимание! Кухонная машина предназначена только для домашнего использования. Использование в коммерческих целях недопустимо, так как прибор не рассчитан на коммерческие нагрузки.

Используйте прибор только при комнатной температуре и нормальной влажности.

Не перегружайте кухонную машину, особенно при замешивании 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 венчики для густых смесей, иначе они могут погнуться. Используйте насадку для замешивания густого теста.



Замешивание теста

Максимальное количество муки на чашу — 700 г и 350 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 2 к 1.

Рекомендации по типу насадок, скорости работы, времени и количеству ингредиентов приведены в таблице ниже.

Насадка	Скорость	Время работы	Количество ингредиентов
Насадка для замешивания	1, 2, 4	10 секунд на скорости «1» 20 секунд на скорости «2» 4 минуты на скорости «4»	700 г муки и 350 г воды
Венчики для взбивания	6	10 минут	6 белков

Стандартный рецепт теста

- Мука — 700 г
- Сахар — 100 г
- Соль — 1 ч. л.
- Дрожжи — 1 ч. л.
- Вода — 350 г
- Подсолнечное масло — 30 г

Используйте насадку для замешивания теста. Смешивайте ингредиенты на скорости «1» или «2» до однородной структуры. Обратите внимание, что во время работы устройства насадка не достает до краев чаши. Поэтому на дне чаши может осесть часть муки. При необходимости прекратите работу прибора и вручную перемешайте ингредиенты, чтобы поднять муку со дна чаши.

Замешанное тесто поставьте на 30–40 минут в теплое место без сквозняков. За это время тесто увеличится в объеме и станет мягче. При желании его можно обмять и снова поставить в теплое место, чтобы оно стало еще мягче. Такое тесто подойдет, например, для приготовления булочек, пирожков или пиццы. Если выпечка несладкая, следует добавить меньше сахара.

Взбивание яичных белков и сливок

- Минимальное количество яиц — 2–3 категории С0 или С1. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц. Взбивайте яичные белки без остановки при скорости «6» приблизительно в течение 3–5 минут или до устойчивой пены.
- Количество сливок — 250 мл. Взбивайте свежие сливки на скорости от «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 2/3.

Для взбивания используйте венчики.

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

Рецепты

Бисквит классический

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

Установите венчики для взбивания. Все ингредиенты положите в чашу. Затем поверните регулятор на скорость «1». Через 30 секунд увеличьте скорость до «4» или «5» и замешивайте тесто около 3 минут. Смажьте противень маслом, вылейте в него тесто и выпекайте в духовке до готовности. Время выпекания зависит от типа вашей духовки. Примерное время выпекания 50–60 минут при температуре 175–200 °С. Для проверки готовности бисквита вы можете проткнуть его в самом толстом месте деревянной палочкой. Если на палочке не осталось следов теста и она сухая, то значит бисквит готов.

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

Шоколадный крем

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

Взбейте сливки в чаше до устойчивой пены, переложите их в другую емкость на время. 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 венчиками на скорости «4», чтобы сформировалась пена. Немного шоколада можно оставить для украшения, остальной — добавьте в чашу и смешайте на скорости «5» или «6». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на скорости «6». Украсьте оставшимся шоколадным кремом и хорошо охладите перед подачей.



Тесто для пасты

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

Смешайте в чаше 300 г муки твердых сортов с тремя яйцами и 10–15 г растительного масла. Должно получиться слегка грубоватое тесто. Если тесто получилось сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.

Хворост

- Яйца — 2 шт.
- Сахар — 0,5 ст.
- Молоко — 1,5 ст.
- Соль — 0,5 ч. л.
- Масло растительное — 1,5 ст. л.
- Пшеничная мука — 3 ст.
- Сахарная пудра — для посыпки

В чашу разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте до появления пузырьков. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте еще муки. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вы можете вырезать из пласта теста всевозможные геометрические фигурки. В каждой фигурке сделайте надрез посередине. В надрез просуньте краешек теста, чтобы получился завиток. Так же поступите и с противоположным краем. Налейте в глубокую сковороду или в казан растительное масло, хорошо разогрейте его и опустите в него завитки из теста. Когда они увеличатся в размерах и станут золотистыми, выньте хворост и дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Чистка и обслуживание

Моторный блок и весы протирайте влажной или сухой тканью. Запрещается погружать прибор в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса прибора, на шнур питания и регулятор скорости управления, а также внутрь корпуса весов, на дисплей и в отсек для батареек.

Мойте насадки, чашу, защитный кожух, крышку чаши и крышку загрузочного отверстия сразу после использования устройства. 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 насадке, 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 кухонную машину на хранение, очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части.

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

Устранение неполадок

Кухонная машина 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 работал с высокой нагрузкой, и сработала защита от перегрева	Отсоедините устройство от сети питания и удалите лишние ингредиенты из чаши. Подождите 40–45 минут, пока прибор полностью остынет, и попробуйте включить снова

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

Насадка перестала вращаться во время работы прибора

Возможная причина	Решение
Превышено время работы прибора	Прибор должен работать не более 10 минут. Затем следует дать мотору остыть не менее 40–45 минут
Двигатель работал с высокой нагрузкой, и сработала защита от перегрева	Переведите регулятор скорости в положение «0». Удалите ингредиенты из чаши. Подождите несколько часов, пока прибор полностью остынет, и попробуйте включить снова

Машина чрезмерно гудит и греется

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

Машина вибрирует

Возможная причина	Решение
Кухонная машина установлена не на ровной поверхности или рабочая поверхность грязная, ножки с присосками не зафиксировались на столе	Кухонную машину следует устанавливать на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Также проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек с присосками к рабочей поверхности, и прибор не будет зафиксирован. Для улучшения сцепления с поверхностью рекомендуется тщательно обезжирить стол и ножки прибора спиртом

Весы не включаются, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Села батарейка	Замените батарейку
Батарейка не установлена или установлена неправильно	Установите батарейку в соответствии с полярностью, указанной в отсеке для батарейки и на самой батарейке

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: 1200 Вт
3. Питание весов: =3 В (1 элемент CR2032 × 3В)
4. Класс защиты от поражения электрическим током:
 - кухонной машины: II
 - весов: III
5. Емкость чаши: 5 л
6. Количество скоростей: 6 + импульсный режим
7. Минимальный вес на весах: 1 г
8. Максимальный вес на весах: 5 кг
9. Единица шкалы измерения весов: 1 г
10. Уровень шума: ≤80 дБ
11. Длина шнура: 1 м

12. Размер устройства: 390 × 290 × 257 мм
13. Размер упаковки: 438 × 290 × 284 мм
14. Вес нетто: 3,4 кг
15. Вес брутто: 3,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: ДунГуань ШинЛун Фэмили-Юс Илектрик Продактс Ко., Лтд.
№1 Цзюйфу 2 Стрит, Баньху Вилидж, Хуанцзян Таун, Дунгуань, Гуандун Шэнь
523516, Китай.

Импортёр: 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 прибора из-за перегрузки при замесе слишком густой массы не является гарантийным случаем.

Потемнение насадки, чаши, крышки из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Выход из строя кухонной машины вследствие попадания жидкостей, муки и других порошкообразных продуктов в моторный блок, на шнур питания или органы управления не является гарантийным случаем.

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

Выход из строя весов вследствие попадания жидкостей, муки и других порошкообразных продуктов внутрь корпуса устройства, на дисплей и в отсек для батарейки 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 прибор 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 прибор, 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 прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор с пустой чашей. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите устройство от сети, если не используете его длительное время, или перед проведением обслуживания.
11. Устанавливайте прибор 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. После первого перемешивания длительностью около 10 минут, машине следует дать остыть в течение 40–45 минут перед вторым непрерывным перемешиванием, в противном случае срок службы машины сократится из-за перегрева. Когда двигатель перегревается, машина автоматически прекращает работу и перезапускается после охлаждения. Поэтому, когда машина перестанет работать из-за перегрева, пожалуйста, переведите регулятор скорости в положение «0» и выньте вилку шнура питания из розетки.
18. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на оси.
19. Не устанавливайте прибор вблизи горячих поверхностей и предметов.
20. Во избежание поломок не перегружайте прибор.
21. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
22. Во избежание поломок время смешивания в кухонной машине не должно превышать 10 минут.
23. Не перегружайте весы. Резко не нагружайте и не ударяйте весы. Не допускайте падения весов.
24. Достаньте батарейку из весов, если они не используются долгое время.
25. Используйте только батарейки типа CR2032 с напряжением 3 В для весов. Устанавливайте батарейку, соблюдая полярность, указанную внутри отсека для батарейки и на самой батарейке.
26. Элемент питания весов является непerezаряжаемым. Если элемент питания исчерпал свой ресурс, замените его и сдайте на утилизацию.

IM-1



Kitfort

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