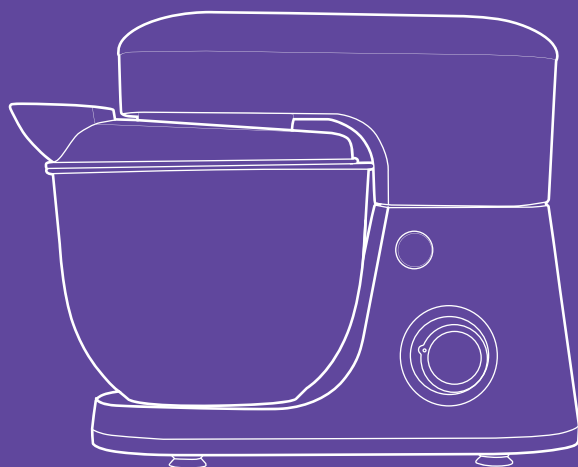


**Рождён для
кулинарных
шедевров!**



**Планетарный миксер
КТ-3493**

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	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	14
Меры предосторожности	15
Другие товары Kitfort	17

Общие сведения

Планетарный миксер КТ-3493 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, теста для тортов или блинов. Крюк для замешивания подойдет для замешивания густого теста.

Также в комплекте есть лопатка для перемешивания ингредиентов и сепаратор для яиц.

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

При взбивании, смешивании или замешивании теста миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и включить прибор.

У прибора 8 скоростей и импульсный режим.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен чашей емкостью 4,2 литра. Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша закрепляется на корпусе прибора и укомплектована защитной крышкой с загрузочным отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок. Крышка выполнена из прозрачного пластика, что позволит вам наблюдать за процессом смешивания.

Система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически выключится, если откинуть моторный блок. Если при этом регулятор скорости установлен на какой-либо скорости, то при возвращении моторного блока в исходное положение мотор не включится. Для продолжения работы необходимо вернуть регулятор в нулевое положение и снова выбрать скорость. В закрытом и откинутом положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатии на кнопку откидывания моторного блока.

У прибора есть защита от перегрева, миксер автоматически отключается после 10 минут непрерывной работы. Если мотор перегрелся (например, из-за добавления

слишком густых ингредиентов), отключите прибор и дайте ему остыть в течение пары часов, затем снова включите.

Комплектация

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Миксер — 1 шт. | 4. Крюк для замешивания — 1 шт. |
| • Моторный блок — 1 шт. | 5. Лопатка — 1 шт. |
| • Чаша — 1 шт. | 6. Сепаратор для яиц — 1 шт. |
| • Крышка чаши — 1 шт. | 7. Руководство по эксплуатации — 1 шт. |
| 2. Венчик для взбивания — 1 шт. | 8. Коллекционный магнит — 1 шт.* |
| 3. Насадка для смешивания — 1 шт. | *опционально |

Устройство планетарного миксера





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

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

Регулятор скорости позволяет изменять скорость работы. Миксер оснащен 8 скоростями и импульсным режимом.

Венчик для взбивания служит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста.

Крюк для замешивания подходит для замешивания густого теста.

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

Лопатка используется для перемешивания ингредиентов в чаше или другой емкости. Также лопаткой можно убрать налипшие на стенки чаши ингредиенты.

С помощью **сепаратора для яиц** можно отделить желток от белка. Белок выливается через отверстия, а желток остается в сепараторе.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте насадки, чашу миксера, крышку чаши, лопатку и сепаратор для яиц в теплой воде с использованием средства для мытья посуды и мягкой губки. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Сборка миксера и установка насадок

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

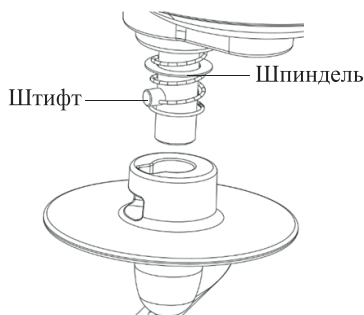
Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу, вначале следует откинуть моторный блок. Придерживая моторный блок рукой, нажмите на кнопку откидывания моторного блока и, удерживая моторный блок, откиньте его вверх. Для возвращения моторного блока в исходное положение снова нажмите на кнопку откидывания моторного блока и опустите моторный блок вниз.

Примечание. Если во время работы миксера моторный блок был откинут вверх, то после его возвращения в исходное положение перед включением необходимо вернуть регулятор скорости в положение «0». Затем можно включать миксер и выставить нужную скорость работы.

Установка чаши. Для установки чаши поставьте ее в углубление в корпусе прибора и поверните ее по часовой стрелке до упора. Чаша будет зафиксирована.

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

Установка насадок миксера (крюк, насадка для смешивания, венчик). Наденьте насадку на шпиндель, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке, затем слегка надавите на насадку и поверните ее против часовой стрелки для фиксации. Для снятия насадки нажмите и приподнимите ее вверх, затем поверните ее по часовой стрелке и снимите.



Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при работе миксера. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе работы. Опустите моторный блок и наденьте крышку чаши на чашу.

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.
3. Убедитесь, что регулятор скорости установлен в положении «0». Если он указывает на другое значение, переведите его в положение «0».
4. Откиньте моторный блок, затем установите чашу на моторном блоке.
5. Установите на шпиндель одну из насадок.
6. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Смешиваемые ингредиенты не должны занимать более 2/3 емкости чаши, поскольку при смешивании или взбивании они могут увеличиться в объеме.
7. Опустите моторный блок и закройте чашу крышкой. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке чаши.
8. Подключите миксер к сети питания.
9. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке до значения «Мин», и затем постепенно увеличивайте скорость до нужной вам отметки.

Внимание! При замешивании теста или других густых продуктов не устанавливайте скорость выше «3», иначе это может привести к поломке прибора.

10. Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки и удерживайте его в положении «П». После отпускания регулятора 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 1–2 секундной остановкой.

11. Для выключения миксера поверните регулятор скорости в положение «0». Отключите прибор от сети питания.

Внимание! У прибора есть защита от перегрева, миксер автоматически отключается после 10 минут непрерывной работы. Если мотор перегрелся (например, из-за добавления слишком густых ингредиентов), отключите прибор и дайте ему остыть в течение пары часов, затем снова включите.

Перед сменой насадок, перед снятием или установкой чаши и крышки чаши и перед откидыванием моторного блока убедитесь, что миксер выключен и отключен от сети. Регулятор скорости миксера должен находиться в положении «0».

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 от сети питания. Затем откиньте моторный блок, снимите крышку чаши и перемешайте ингредиенты с помощью лопатки из комплекта.

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

Советы

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

Засыпайте муку медленно и аккуратно, чтобы не поднималось облако из мучной пыли. В этом случае часть муки может засосать в воздухопровод, она попадет в моторный блок, и мотор испортится.

Не заполняйте чашу больше чем на 2/3. Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое или вчетверо.

Используйте миксер только при комнатной температуре и нормальной влажности.

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

Сильные нагрузки могут вывести миксер из строя. Нагрузка на моторный блок зависит от нескольких факторов:

- скорости работы миксера;
- объема смеси;
- плотности смеси (тесто для блинов, тесто для пельменей, белки, сливки).

Во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов используйте крышку чаши.

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

При взбивании яичных белков не кладите меньше 2–3 штук (категория C0, C1). Для отделения белков от желтков используйте сепаратор для яиц из комплекта. 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 в сепараторе.

Чтобы убрать остатки со стенок чаши, используйте лопатку из комплекта. Перед этим обязательно выключайте миксер и отключайте его от сети.

Не используйте венчик для густых смесей, иначе он может погнуться.

Насадки миксера 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, тогда нужно в процессе работы выключить миксер, счистить эти продукты с краев лопаткой и перемешать их с остальной массой продуктов.

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

При замешивании кремов из масла и сливочного сыра 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 гарантийным 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 пюреировании.

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 1000 г.

Рекомендуемое соотношение муки и воды — 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 30 секунд на скорости «Мин» или «1»;
- около 7 минут на скорости «2» или «3».

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

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

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

Внимание! При замешивании теста или других густых продуктов не устанавливайте скорость выше «3», иначе это может привести к поломке прибора.

Стандартный рецепт теста:

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



Смешивайте ингредиенты на скорости «Мин», «1» или «2». Для замешивания теста используйте крюк для замешивания теста.

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

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

Взбивание яичных белков и сливок

- Минимальное количество яиц — 2–3 (категория C0, C1), максимальное — 8. Взбивайте яичные белки без остановки на скорости от «4» до «6» приблизительно в течение 2–5 минут до устойчивой пены.

Примечание. Взбиваемость белков зависит от свежести и температуры яиц.

- Количество сливок — 250 мл.
Взбивайте свежие сливки при скорости от «4» до «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 по высоте больше, чем на 2/3.

Для взбивания используйте венчик.

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

Смешивание коктейлей или других жидкостей

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

Используйте для смешивания коктейлей насадку для смешивания.

Не заполняйте чашу ингредиентами больше, чем на 2/3 по высоте.

Рецепты

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 «3» или «4». Смажьте противень маслом, вылейте в него тесто и выпекайте в духовке до готовности. Время выпе-

кания 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 данный рецепт 100 г орехов или 100 г тертого шоколада.

Шоколадный крем

- Сладкие 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 — при желании добавить

Взбейте сливки в чаше до устойчивой пены, переложите их в другую емкость на время. Растопите шоколад в микроволновке (мощность должна быть 200 Вт) в течение 3 минут. Взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль в чаше миксера венчиком на скорости «3», чтобы сформировалась пена. Добавьте растопленный шоколад и равномерно перемешайте на скорости «5» или «6». Оставьте немного шоколада для украшения. Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на максимальной скорости. Украсьте оставшимся шоколадным кремом и подайте хорошо охлажденным.

Тесто для пасты

- Мука — 300 г
- Яйца — 3 шт.
- Растительное масло — 10–15 г
- Вода — не обязательно, можете добавить по желанию

Смешайте в чаше миксера муку, яйца и растительное масло. Должно получиться слегка грубоватое тесто. Если тесто получилось сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.

Хворост

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

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания.

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

Мойте чашу, крышку чаши, насадки, лопатку и сепаратор для яиц под струей воды с неабразивным моющим средством и мягкой губкой. После мытья тщательно просушите. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Не используйте металлические щетки для чистки и не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Уход и хранение

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 уберите миксер и аксессуары в коробку или пакет для защиты от грязи и пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается или выключилось во время работы

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Миксер работал с высокой нагрузкой, и сработала защита от перегрева мотора. Поверните регулятор скорости в положение «0», отключите миксер от сети питания удалите лишние ингредиенты, подождите несколько часов и включите миксер снова
Откинут моторный блок	Устройство включится, только когда моторный блок будет опущен в рабочее горизонтальное положение

Возможная причина	Решение
Миксер автоматически отключился после 10 минут непрерывной работы	Это нормальная работа миксера, подождите 30 минут, пока прибор остынет и включите его 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 не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку	Выключите миксер и отключите его от сети питания. Вытащите предмет, блокирующий движение насадки

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 замешивание 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 разморожившихся продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла). Не забывайте делать паузы в работе миксера для того, чтобы дать ему возможность остыть
Прибор установлен на неровную поверхность	Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте 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: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 8 + импульсный режим
5. Емкость чаши миксера: 4,2 л
6. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
7. Длина шнура: 0,9 м
8. Размер устройства: 355 × 218 × 291 мм
9. Размер упаковки: 385 × 250 × 345 мм
10. Вес нетто: 3,9 кг
11. Вес брутто: 5,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Бесда Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Юнит 601, Билдинг 41, Чжифуюань, Синтань, Шуньдэ, Фошань, Гуандун Провинс, 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 миксера из-за перегрузки при замешивании слишком густой массы не является гарантийным случаем.

Потемнение насадок миксера из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в 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 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 ингредиентами больше, чем на 2/3 по высоте.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
23. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

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





Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт



Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов



Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона





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