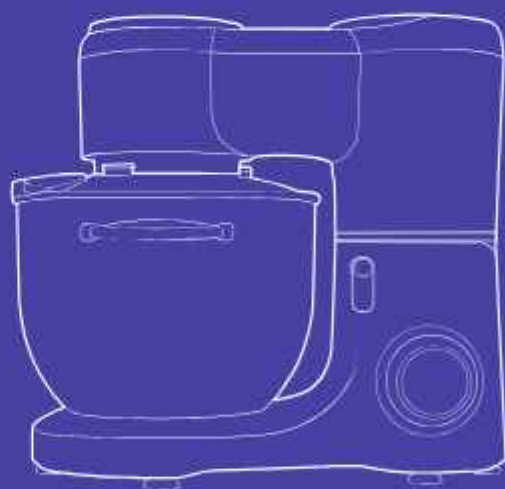


**Я — шеф-повар
на кухне!**



**Планетарный миксер
КТ-4407**

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	13
Технические характеристики	15
Меры предосторожности	16
Другие товары Kitfort	18

Общие сведения

Планетарный миксер КТ-4407 поможет вам смешать ингредиенты, взбить яичный белок или сливки, приготовить соус, крем, мусс, замесить жидкое тесто для блинов и крутое — для пельменей и пирогов.

Вместительная стальная чаша миксера с крышкой

Миксер оснащен двумя чашами емкостью 6 и 7 литров. Чаши изготовлены из нержавеющей стали, они прочные и в них можно смешивать даже горячие ингредиенты. Вы можете выбрать любую чашу в зависимости от объема ингредиентов. Чаша закрепляется на моторном блоке и укомплектована защитной крышкой с загрузочным отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. А через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

В комплекте к миксеру идут венчик для взбивания, насадка для смешивания и два крюка для замешивания. 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. Крюки для замешивания подойдут для замешивания густого теста.

Тщательное смешивание

Миксер оснащен планетарной системой смешивания: во время работы насадка вращается вокруг своей оси и одновременно движется по окружности по внутреннему объему чаши. Это обеспечивает идеальное качество смешивания без комков.

Надежный двигатель позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты для самых разнообразных кулинарных целей.

Надежное автоматическое управление

Миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты в чашу миксера и выбрать нужную скорость работы.

Скорость работы регулируется в процессе приготовления. У прибора 6 скоростей работы и режим «Подогрев». В режиме «Подогрев» чаша будет подогреваться до 38 °С. Этот режим позволяет провести расстойку теста прямо в чаше.

Система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически выключится при откидывании моторного блока. 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 «0» и только потом выставить скорость. В рабочем и откинутом положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при повороте фиксатора моторного блока.

Миксер автоматически выключается при перегреве.

Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Чаша миксера 6 л — 1 шт.
 - Чаша миксера 7 л — 1 шт.
 - Крышка чаши с тремя резиновыми фиксаторами — 1 шт.
2. Крюк для замешивания — 1 шт.
3. Малый крюк для замешивания — 1 шт.
4. Венчик для взбивания — 1 шт.
5. Насадка для смешивания — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство планетарного миксера



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



Загрузочное отверстие в *крышке чаши миксера* позволяет добавить ингредиенты при установленной крышке без откидывания моторного блока.

Регулятор скорости позволяет изменить скорость работы от «1» до «6» и включить режим «Подогрев». Регулятор скорости имеет *световой индикатор*:

- индикатор мигает — устройство подключено к сети питания, моторный блок находится в рабочем (горизонтальном положении);
- индикатор горит непрерывно — миксер работает на скорости «1»–«6» или в режиме «Подогрев»;
- индикатор не горит — устройство не подключено к сети питания или откинут моторный блок.

Режим «Подогрев» автоматически отключается через 90 минут работы. Вы можете отключить его вручную раньше, повернув регулятор в положение «0».

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

Крюки для замешивания подходят для замешивания густого теста.

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте все части миксера, кроме моторного блока, и вытрите насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания и в область органов управления.

Сборка миксера и установка аксессуаров

Внимание! Перед установкой или снятием составных частей (насадок и аксессуаров) миксера отключайте устройство от сети.

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу миксера, нужно сначала откинуть моторный блок. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0». Поверните фиксатор моторного блока по часовой стрелке, моторный блок поднимется вверх. Для возвращения моторного блока в исходное положение поверните фиксатор моторного блока по часовой стрелке, удерживайте в таком положении и опустите моторный блок вниз до упора.

Примечание. Если моторный блок был откинут во время работы устройства, для продолжения работы необходимо установить регулятор в положение «0». Затем вернуть миксер в рабочее (горизонтальное) положение и постепенно увеличить скорость до нужного значения.

Установка чаши. Возьмите чашу нужной емкости и поставьте в углубление в нижней части моторного блока так, чтобы выступы на чаше попали в пазы на моторном блоке. Затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Чаша зафиксирована на моторном блоке.

Для снятия чаши откиньте моторный блок, затем поверните чашу против часовой стрелки и поднимите.

Установка крышки чаши. Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании теста. Перед установкой крышки установите чашу на моторный блок. Наденьте крышку на моторный блок. Крышка зафиксирована на моторном блоке с помощью резиновых фиксаторов. При необходимости ингредиенты можно добавить в чашу, откинув моторный блок, или через загрузочное отверстие в крышке.

Установка насадок миксера (крюки 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, чтобы поднять пружину, и одновременно поверните насадку против часовой стрелки для фиксации. Рекомендуется устанавливать оба крюка одновременно, но возможно установить крюки по отдельности. По отдельности крюки можно устанавливать на любой шпindel. Венчик и насадка для смешивания устанавливаются только по отдельности на любой шпindel. Запрещается устанавливать на шпиндели одновременно несколько насадок, кроме пары крюков для теста.

Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе. Перед сменой насадки отключайте миксер от сети. Для снятия насадки слегка надавите на нее, поднимая пружину вверх, поверните ее по часовой стрелке и снимите со шпинделя.

Использование миксера

1. Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте пространство сверху устройства для беспрепятственного откидывания моторного блока.
2. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек с присосками к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.
3. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0».
4. Откиньте моторный блок, затем установите чашу, наиболее подходящую по емкости, и крышку 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. Следите за объемом продукта в процессе замешивания, взбивания или смешивания, так как он может увеличиться в несколько раз. Объем ингредиентов не должен превышать 2/3 чаши.
6. Установите подходящую насадку.
7. Опустите моторный блок. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке.
8. Подключите устройство к сети электропитания.
9. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке в положение «1», затем постепенно увеличивайте скорость, если это необходимо.

Внимание! При замешивании густого теста или других густых продуктов с использованием крюка для замешивания не устанавливайте скорость выше «2», а при смешивании с использованием насадки для смешивания выше «4», иначе это может привести к поломке прибора.



10. По завершении использования выключите миксер, переведя регулятор в положение «0».
11. Отключите миксер от сети.
12. Откиньте моторный блок, отсоедините и вымойте насадку, крышку чаши и чашу миксера. При необходимости протрите моторный блок влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Внимание! Прибор имеет защиту от перегрева. Миксер автоматически выключится, если мотор перегрелся (например, из-за длительной работы), отключите прибор и дайте ему полностью остыть, затем снова включите.

Перед сменой насадок, перед снятием или установкой чаши и крышки чаши и перед откидыванием моторного блока убедитесь, что миксер выключен. 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 насадку и перемешайте ингредиенты с помощью лопатки (в комплект не входит).

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

После 15 минут непрерывного использования необходимо сделать перерыв на 20 минут, чтобы избежать перегрева миксера. Учитывайте, что время непрерывной работы может быть меньше в зависимости от количества ингредиентов и консистенции.

Режим «Подогрев»

В режиме «Подогрев» происходит нагрев чаши до 38 °С. При этом насадка не вращается. Режим «Подогрев» удобен при приготовлении дрожжевого теста. После замешивания не нужно искать теплое место, чтобы тесто поднялось, достаточно включить подогрев чаши.

Для включения режима «Подогрев» поверните регулятор скорости против часовой стрелки в положение «Подогрев» . Режим «Подогрев» автоматически отключается через 90 минут работы. Вы можете отключить его вручную раньше: засеките время, нужное для расстойки теста (в среднем 30–50 минут), а затем выключите режим подогрева, повернув регулятор скорости в положение «0».

На время расстойки снимите крышку чаши и насадку, накройте чашу пищевой пленкой или чистым полотенцем.

При желании после расстойки тесто можно обмять и снова включить режим «Подогрев», чтобы оно стало еще мягче.

Советы

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

Не используйте миксер дольше 15 минут подряд. После 15 минут непрерывной работы сделайте перерыв не менее чем на 20 минут во избежание перегрева устройства. Учитывайте, что время непрерывной работы может быть меньше в зависимости от количества ингредиентов и консистенции.

При замесе 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, иначе часть муки может засосать в воздуховод. Попадание муки в моторный блок может привести к поломке мотора.

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

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. В таком случае нужно остановить работу миксера, повернув регулятор в положение «0», 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 увеличьте скорость.

При замешивании кремов из масла и творожных сыров вместо сахара рекомендуется использовать сахарную пудру. Сахарный песок практически не размешивается в масле, творожном 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 — крюки 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.

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 миксера.

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



Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 1000 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 2 к 1.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 30 секунд на скорости «1»,
- 30 секунд на скорости «2»,
- около 4 минут на скорости «3».

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

- 500 г на скорости «2», «3»,
- 1000 г на скорости «1».

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

Стандартный рецепт теста

- Мука — 800 г
- Сахар — 100 г
- Соль — 1 ч. л.
- Дрожжи — 1 ч. л.
- Вода — 450 г
- Подсолнечное масло — 30 г

Используйте крюки для замешивания теста. Смешивайте ингредиенты на скорости «1»–«3» до однородной структуры.

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

После замешивания теста снимите насадку и крышку чаши, накройте чашу полотенцем или пищевой пленкой и включите режим «Подогрев» на 30–50 минут. За это время тесто увеличится в объеме и станет мягче. При желании его можно обмять и снова включить режим «Подогрев», 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 — 3 штуки категории С0 или С1. Максимальное количество яиц — 20 штук. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц.

Взбивайте яичные белки без остановки при скорости «5»–«6» приблизительно в течение 3–5 минут или до устойчивой пены.

- Взбивайте свежие сливки при скорости «5»–«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 более 2/3 чаши.

Для взбивания используйте венчик.

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

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

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

Шоколадный крем

- Яйца — 5–6 шт.
- Сахар — 100–120 г
- Сливки — 400 мл
- Шоколад — 300 г
- Ванильный сахар — 2 пакетика
- Соль — щепотка
- Коньяк или ром — 2 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 венчиком на скорости «4», чтобы сформировалась пена. Немного шоколада можно оставить для украшения, остальной — добавьте в чашу и смешайте на скорости «5»–«6». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на скорости «6». Украсьте оставшимся шоколадом и хорошо охладите перед подачей.

Тесто для пасты

- Мука твердых сортов — 600 г
- Яйца — 5–6 шт.
- Растительное масло — 20–25 г
- Вода — по желанию

Смешайте в чаше муку твердых сортов с яйцами и растительным маслом. Должно получиться слегка грубоватое тесто. Если тесто получилось сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.



Хворост

- Яйца — 4 шт.
- Сахар — 1 ст.
- Молоко — 2,5–3 ст.
- Соль — 1 ч. л.
- Масло растительное — 3 ст. л.
- Пшеничная мука — 5–6 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 крайшек 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, достаньте хворост и дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера отключите его от сети электропитания.

Моторный блок протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте миксер в воду или под струю воды. Не допускайте попадания воды в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания и на органы управления.

Мойте все составные части устройства, кроме моторного блока, сразу после использования в теплой воде мягкой губкой с неабразивными моющими средствами, затем тщательно высушивайте.

Используйте для мытья мягкое моющее средство для посуды и неабразивную губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, агрессивные моющие средства и абразивные материалы. После мытья тщательно просушите все части устройства.

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 — при хранении он должен находиться в рабочем положении.

Для длительного хранения уберите миксер и все составные части в пакет или коробку для защиты от пыли. Храните миксер в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

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
Откинут моторный блок	Устройство включится, когда моторный блок будет опущен в рабочее (горизонтальное) положение
Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой или долгое время без перерыва, и сработала защита от перегрева мотора	Отключите миксер, удалите лишние ингредиенты из чаши. Подождите, пока миксер полностью остынет, и попробуйте включить снова

Насадка миксера не вращается

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

Специфический запах при первом включении

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

Белки плохо взбиваются

Возможная причина	Решение
Несвежие или теплые яйца	Для получения хорошего результата яйца должны быть свежими и охлажденными
Слишком мало или слишком много яиц	Необходимо взбивать не менее 3 и не более 20 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 (яич, орехов), не полностью размороженных продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла)
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
Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой или долгое время без перерыва	Во избежание поломок время смешивания в миксере не должно превышать 15 минут. Учитывайте, что при большом количестве ингредиентов или густой смеси время непрерывной работы должно быть еще меньше

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

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1900 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 6
5. Емкость чаши: 6 л
6. Емкость большой чаши: 7 л
7. Материал чаш: нержавеющая сталь
8. Уровень шума: ≤78 дБа
9. Длина шнура: 1 м
10. Размер устройства: 390 × 244 × 359 мм
11. Размер упаковки: 442 × 288 × 384 мм
12. Вес нетто: 5,5 кг
13. Вес брутто: 6,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Шэньчжэнь Санлида Илектрикэл Текнолэджи Ко., Лтд. 101, Билдинг А, №27, Цзянцзюньмао Кэмыюнити, Улянь Кэмыюнити, Лунган Стрит, Лунган Дистрикт, Шэньчжэнь, 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 моторного блока, 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 любых частей устройства из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине или несвоевременной очистки не является гарантийным случаем.

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

При превышении времени использования мотор миксера 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 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. 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 тем, как снять или надеть насадки и аксессуары.
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 выше 2/3 чаши.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Не добавляйте в чашу миксера непищевые ингредиенты.
23. Во избежание поломок время смешивания в миксере не должно превышать 15 минут.
24. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, на шнур питания и в область органов управления.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль KT-2235

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

Вертикальный пылесос KT-5105

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



Настольные часы KT-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор KT-1526

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







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