

**Со мной
еще вкусней!**



**Планетарный миксер
«2 в 1» КТ-4426**

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 «2 в 1»	6
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	16
Меры предосторожности	18

Общие сведения

Планетарный миксер «2 в 1» КТ-4426 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. Также он может перемолоть мясо на фарш, т.к. в комплект входит мясорубка.

Мясорубка

Мясорубка позволяет рубить мясо с производительностью 0,5 кг/мин. В комплекте идут 2 решетки со средними и крупными отверстиями для приготовления фарша. Для мясорубки предусмотрены загрузочный лоток с толкателем, чтобы удобно и безопасно подавать продукты в загрузочный блок.

Все составные части мясорубки легко мыть и чистить.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей емкостью 6 литров. Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная, и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты.

Чаша закрепляется на моторном блоке и укомплектована защитной крышкой с загрузочным 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.

В комплекте есть венчик для взбивания, насадка для смешивания и крюк 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 или теста для тортов. Крюк для замешивания подойдет 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 и измельчать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей. Прорезиненные ножки с присосками прочно фиксируют миксер на столе.

Надежное автоматическое управление

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

При включении миксера скорость вращения регулируется, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. У прибора 10 скоростей и импульсный режим, который позволяет замешивать ингредиенты на максимальной скорости с частыми паузами.

Система безопасности

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

Если крышка разъема для установки блендера снята с миксера, а блендер не установлен на место крепления, то мотор не включится.

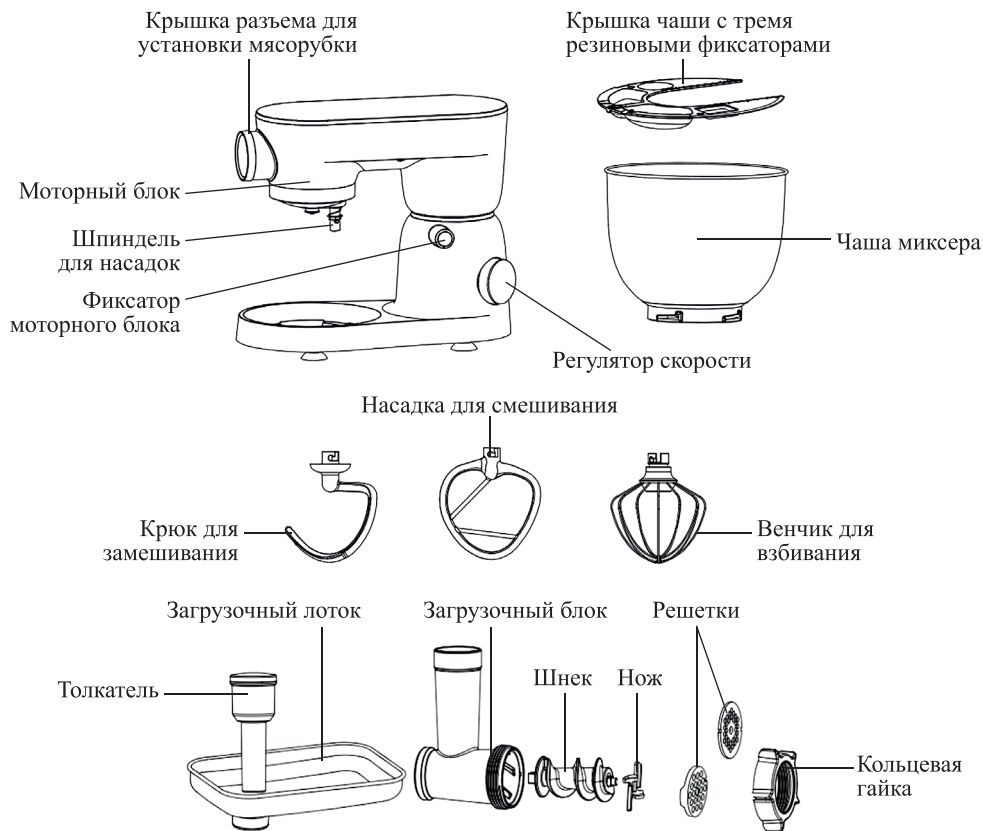
Миксер автоматически выключается при перегреве.

Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
 - Моторный блок с крышкой разъема для установки мясорубки и крышкой разъема для установки блендера — 1 шт.
 - Чаша миксера — 1 шт.
 - Крышка чаши миксера с тремя резиновыми фиксаторами — 1 шт.
 - Крюк для замешивания — 1 шт.
 - Венчик для взбивания — 1 шт.
 - Насадка для смешивания — 1 шт.
2. Мясорубка — 1 шт.
 - Загрузочный блок — 1 шт.
 - Загрузочный лоток — 1 шт.
 - Толкатель — 1 шт.
 - Шнек — 1 шт.
 - Нож — 1 шт.
 - Решетка со средними отверстиями — 1 шт.
 - Решетка с крупными отверстиями — 1 шт.
 - Кольцевая гайка — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство планетарного миксера «2 в 1»



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

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

Регулятор скорости позволяет изменить скорость работы от «1» до «10». Поворот регулятора в положение «П» включает импульсный режим работы. Миксер работает на максимальной скорости, пока вы удерживаете кнопку.

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 или теста для тортов.

В комплекте к мясорубке идут 2 решетки для приготовления фарша, толкатель для подачи продуктов в загрузочный блок и удобный загрузочный лоток.

Примечание. Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе для насадки.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием 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, разъемы для установки блендера и мясорубки, на шнур питания и в область органов управления.

Сборка миксера и установка аксессуаров

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу миксера, нужно сначала откинуть моторный блок. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0». Нажмите на фиксатор моторного блока, моторный блок откинется вверх. Для возвращения моторного блока в исходное положение снова нажмите на фиксатор моторного блока и, удерживая кнопку, опустите моторный блок вниз до упора.

Установка чаши. Поставьте чашу в углубление в нижней части моторного блока, затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Чаша зафиксирована на моторном блоке.

Для снятия чаши поверните ее против часовой стрелки и поднимите, предварительно откинув моторный блок.

Установка крышки чаши. Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании теста. Перед установкой крышки установите чашу в миксер. Наденьте крышку на моторный блок. Крышка зафиксирована на моторном блоке с помощью резиновых фиксаторов.

Установка насадок миксера (крюк для замешивания, насадка для смешивания, венчик для взбивания). 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. 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, затем поверните ее по часовой стрелке и снимите со шпинделя.

При необходимости ингредиенты можно добавить в чашу через загрузочное отверстие в крышке.



Установка мясорубки. Мясорубка является дополнительной насадкой на планетарный миксер. Установите в загрузочный блок шнек, нож, а затем решетку с отверстиями нужной величины. В конце закрутите кольцевую гайку на загрузочный блок.

Для установки мясорубки в корпус устройства снимите крышку разъема для установки мясорубки. Вставьте загрузочный блок мясорубки в моторный блок так, чтобы выступы на моторном блоке попали в пазы загрузочного блока. Поверните загрузочный блок против часовой стрелки для фиксации. Сверху наденьте загрузочный лоток.

Для снятия мясорубки снимите загрузочный лоток и отсоедините загрузочный блок, повернув загрузочный блок мясорубки по часовой стрелке. Закройте разъем для установки мясорубки крышкой. Открутите кольцевую гайку с загрузочного блока и снимите решетку, нож и шнек.

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 миксера 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 замеса, 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 до нужной вам скорости.
10. Для включения импульсного режима поверните регулятор в положение «П». Миксер работает на максимальной скорости, пока вы удерживаете регулятор в этом положении. Импульсный режим следует включать примерно на 1–2 секунды и чередовать 1–2 секундной остановкой.
11. Когда тесто будет готово, поверните регулятор скорости в положение «0».
12. Отключите миксер от сети.
13. Откиньте моторный блок, отсоедините и вымойте насадку, чашу миксера и крышку чаши. 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 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.

Использование мясорубки

1. Соберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров». Установите решетку с отверстиями нужной величины.
2. Подставьте чашу или другую емкость под загрузочный блок мясорубки.
3. Нарезьте все продукты на кусочки так, чтобы они помещались в отверстие загрузочного блока. Используйте мясо без костей, сухожилий и жира.
4. Включите миксер, повернув регулятор. Работайте на скорости «3»–«6».

Внимание! Не используйте смешивающие насадки миксера, блендер и мясорубку одновременно! Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя. Не устанавливайте насадку на шпиндель, если используете мясорубку или блендер, чтобы она не мешала при работе с устройством.

Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса.

5. Положите мясо в загрузочный блок. Используйте толкатель для подачи мяса.
Примечание. Не включайте мясорубку дольше, чем на 5 минут непрерывной работы. После этого сделайте перерыв на несколько минут для охлаждения мотора.
6. Для прекращения работы прибора верните регулятор скорости в положение «0».
7. Дождитесь полной остановки шнека и отключите прибор от сети.
8. Отсоедините и разберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка миксера и установка аксессуаров».

Если мясорубка забилась:

1. Выключите прибор и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился.
2. Отключите прибор от сети.
3. Отсоедините мясорубку от моторного блока.
4. Очистите загрузочный блок мясорубки. При необходимости разберите мясорубку и прочистите все ее части.
5. Соберите мясорубку и подключите прибор к сети.
6. Включите устройство и продолжайте работу.

Миксер

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.

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

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

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

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, вернув регулятор скорости в положение «0», откинуть моторный блок, а затем перемешать содержимое чаши силиконовой или деревянной ложкой или лопаткой.

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 желательно использовать сахарную пудру, потому что сахарный песок практически не размешивается в масле, сливочном сыре и подобных ингредиентах.

Не используйте венчик для взбивания густых ингредиентов. В противном случае венчик согнется или сломается — это будет считаться негарантийным случаем. Для смешивания негустых ингредиентов используйте насадку для смешивания, а для замеса густого теста — крюк для замешивания.

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

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.

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

Во избежание разбрызгивания жидких ингредиентов используйте крышку чаши.

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

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 585 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 2 к 1. Максимальная масса теста — 900 г.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 10 секунд на скорости «1»;
- 20 секунд на скорости «2»;
- 30 секунд на скорости «3»;
- 2–5 минут на скорости «5» и «6».

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

Стандартный рецепт теста

- Мука — 800 г
- Сахар — 100 г
- Соль — 1 чайная ложка
- Дрожжи — 1 чайная ложка
- Вода — 450 г
- Подсолнечное масло — 30 г

Используйте крюк 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 миксера и вручную перемешайте ингредиенты, чтобы поднять муку со дна чаши.

Взбивание яичных белков и сливок

- Минимальное количество яиц — 3 штуки категории С0 или С1. Максимальное количество яиц — 12 штук. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц.

Взбивайте яичные белки без остановки при скорости «8»–«10» приблизительно в течение 3–10 минут или до устойчивой пены.

- Количество сливок — 250 мл

Взбивайте свежие сливки при скорости «8»–«10» 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 венчик.

Примечание. Некоторые сливки могут не взбиться.

Мясорубка

Убедитесь, что продукты для перемалывания полностью разморожены, а из мяса удалены все кости, сухожилия и лишний жир.

Нарезайте мясо на небольшие кусочки, которые легко проходят в загрузочное отверстие.



Не толкайте мясо в загрузочный блок пальцами или с помощью посторонних предметов. Используйте для этого только толкатель, предусмотренный в комплекте.

Не используйте мясорубку для рубки продуктов с твердыми волокнами, таких как имбирь, морковь.

Фарш должен быть использован в течение 24 часов, иначе он может испортиться.

Металлические решетки и нож могут темнеть по мере использования мясорубки, особенно если они были оставлены грязными на некоторое время после использования. Во избежание потемнения этих деталей рекомендуется сразу же мыть их теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки. Не мойте никакие части мясорубки в посудомоечной машине.

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 шпиндель для насадки. Все ингредиенты положите в чашу. Затем поверните регулятор на скорость «1». Через 30 секунд увеличьте скорость до «3» или «4» и замешивайте тесто около 3 минут. Смажьте противень маслом, вылейте на 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
- Сливки — 200 мл
- Шоколад — 150 г
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Соль — щепотка
- Коньяк или ром — 1 ст. л.
- Шоколадные хлопья — по желанию

Взбейте сливки в чаше до устойчивой пены, переложите их в другую емкость на время и уберите в холодильник. Растопите шоколад в микроволновке в течение 3 минут при мощности 200 Вт. Взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль в чаше миксера венчиком на скорости «3», чтобы сформировалась пена. Немного шоколада можно оставить для украшения, остальной — добавьте в чашу и взбейте на скорости «5» или «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 — 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 слишком 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, достаньте хворост и положите на бумажные полотенца, чтобы дать стечь маслу. Переложите на сервировочную тарелку, посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0», и отключите миксер от сети электропитания.

Моторный блок протирайте влажной или сухой тканью. Запрещается погружать миксер в воду. Не допускайте попадания воды в моторный блок, вентиляционные отверстия, разъемы для установки блендера и мясорубки, 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.

Внимание! Будьте осторожны и не поранитесь при мытье ножа мясорубки и чаши блендера, внизу которой установлен блок ножей.

Периодически снимайте уплотнительное кольцо с крышки чаши блендера и промойте его и пространство под ним.

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.

После мытья высушите нож и металлические части мясорубки и протрите их тканью, пропитанной растительным маслом. Заверните смазанные растительным маслом решетки и нож в салфетку и уберите в пакет. Храните решетки и нож в сухом месте, а также не допускайте их прямого контакта с любыми металлическими предметами, чтобы они не заржавели.

Уход и хранение

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

Для длительного хранения уберите миксер в пакет или коробку для защиты от пыли. Храните миксер в собранном виде 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

Возможная причина	Решение
Откинут моторный блок	Устройство включится, когда моторный блок будет опущен в горизонтальное (рабочее) положение

Миксер остановил работу

Возможная причина	Решение
Сработала защита от перегрева	Переведите регулятор в положение «0» и отключите миксер от сети питания. Оставьте при комнатной температуре на 15–30 минут для охлаждения мотора

Насадка миксера не вращается

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

Фарш не выходит из мясорубки

Возможная причина	Решение
Мясорубка забилась	Очистите мясорубку, как описано в разделе «Использование мясорубки»

Специфический запах при первом включении

Возможная причина	Решение
При первом использовании возможно появление 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 12 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 разморожившихся 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. Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 5 минут

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: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 10 + импульсный режим
5. Производительность мясорубки: 0,5 кг/мин
6. Емкость чаши миксера: 6 л
7. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
8. Уровень шума: ≤78 дБа
9. Длина шнура: 1 м
10. Размер устройства: 338 × 225 × 291 мм
11. Размер упаковки: 373 × 269 × 323 мм
12. Вес нетто: 3,7 кг
13. Вес брутто: 4,2 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.

Импортер: 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 замесе слишком густой массы не является гарантийным случаем.

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

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

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

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами 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. Убедитесь, что регулятор находится в положении «0», и отключите устройство от сети, если не используете его длительное время, или перед проведением обслуживания.
11. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных для детей местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

17. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.
18. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
19. Не устанавливайте миксер вблизи горячих поверхностей и предметов.
20. Не заполняйте чашу миксера выше 2/3 чаши.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Не добавляйте в чашу миксера и в мясорубку непищевые ингредиенты.
23. Во избежание поломок время смешивания в миксере не должно превышать 15 минут. Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 5 минут.
24. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в моторный блок, вентиляционные отверстия, разъемы для установки блендера и мясорубки, на шнур питания и в область органов управления.
25. Не включайте работу смешивающих насадок миксера, блендер и мясорубку одновременно. Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя.

IM-3



Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87

info@kitfort.ru