



**Малой  
да удалой!**



**Миксер «2 в 1»  
КТ-3485**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## **Содержание**

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	4
Устройство миксера «2 в 1» .....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка и обслуживание .....	9
Уход и хранение .....	9
Устранение неполадок .....	9
Технические характеристики .....	10
Меры предосторожности .....	11
Другие товары Kitfort .....	13

## Общие сведения

Миксер «2 в 1» КТ-3485 совмещает в себе ручной миксер и стационарный миксер с чашей. Он поможет вам взбить яичные белки, приготовить кремы, домашние соусы, а также жидкое тесто, например, для шарлотки, или густое — для сдобной выпечки. Миксер подходит для замешивания легких и плотных смесей, но не для замеса тугого теста, например, для пельменей.

Во время работы насадки вращаются вокруг своей оси, а чашу можно вращать вручную, чтобы ингредиенты смешивались без комочеков. Миксер может работать и в полностью автоматическом режиме без вращения чаши. Вам достаточно только установить насадки, положить ингредиенты в чашу и включить прибор. Это освобождает вас от участия в процессе взбивания и перемешивания, а также позволит добавлять ингредиенты в чашу прямо в процессе смешивания. При этом КТ-3485 легко превращается в обычный ручной миксер, если снять его с подставки.

У миксера 5 скоростей работы и турборежим, благодаря чему вы сможете выбрать подходящую скорость для взбивания или смешивания ингредиентов. Переключатель скорости расположен на ручке миксера, поэтому переключить скорость во время работы будет легко и удобно.

В комплекте с устройством поставляются два вида насадок: венчики подходят для взбивания ингредиентов и замеса жидкого теста для блинов, вафель или бисквитов, а крюки — для замешивания более плотного теста, например, песочного или дрожжевого. Для снятия насадок достаточно одного нажатия на кнопку, поэтому их легко менять и мыть.

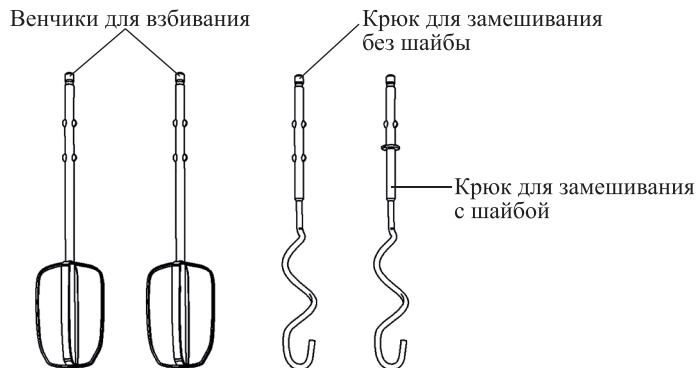
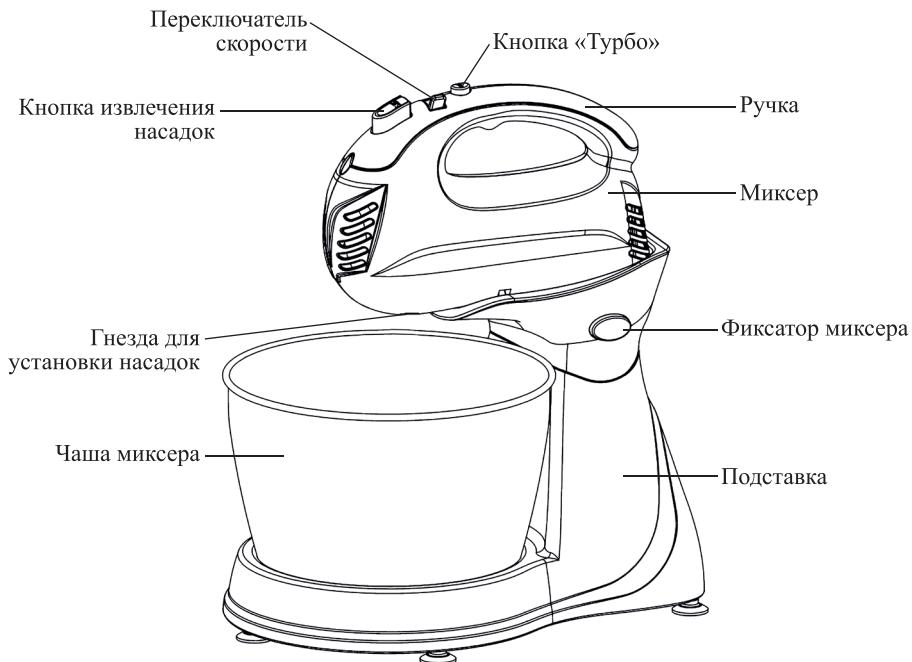
Миксер прост в управлении. Для начала работы установите подходящую пару насадок, выберите нужную скорость с помощью переключателя и приступайте к приготовлению любимых блюд. Благодаря компактным размерам миксер КТ-3485 не займет много места на вашей кухне, а легкий вес устройства позволит сделать процесс готовки еще более приятным. Прорезиненные ножки с присосками прочно фиксируют миксер на столе.

## Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
2. Подставка — 1 шт.
3. Чаша миксера — 1 шт.
4. Венчик для взбивания — 2 шт.
5. Крюк для замешивания — 2 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство миксера «2 в 1»



**Переключатель скорости** включает и выключает устройство, а также переключает скорости работы. Всего у миксера 5 скоростей работы. Чтобы выключить миксер, переведите переключатель в положение «0».

**Кнопка «Турбо»** переключает выбранную скорость на следующую более высокую скорость. Например, если вы работаете на третьей скорости, и вам необходимо увеличить скорость до четвертой на непродолжительное время, то нажмите и



удерживайте кнопку «Турбо». После того, как вы перестанете удерживать данную кнопку, миксер продолжит работать на скорости, установленной переключателем. Если была выбрана пятая скорость, то при нажатии на кнопку «Турбо» скорость увеличится на 50 об/мин.

Нажмите на **кнопку извлечения насадок**, чтобы насадки выпали из гнезд миксера. При извлечении насадок придерживайте их рукой.

**Примечание.** В целях безопасности кнопка извлечения насадок может быть нажата, только когда переключатель скорости переведен в положение «0».

**Венчики для взбивания** подходят для взбивания яичных белков и сливок, приготовления соусов и кремов, а также для замешивания жидкого теста, например, теста для блинов или бисквитного теста.

**Крюки для замешивания** подходят для замешивания более густого теста, например, песочного или дрожжевого.

**Примечание.** Крюки для замешивания различаются между собой и вставляются в определенные гнезда. Крюк для замешивания с шайбой вставляется в правое (если расположить миксер гнездами для установки насадок к себе) гнездо миксера, а крюк без шайбы — в левое гнездо.

Чтобы использовать устройство как стационарный миксер с чашей, установите его на подставку. Нажмите и удерживайте **фиксатор миксера** и потяните миксер вверх, чтобы снять его с подставки. Также вы можете нажать и удерживать фиксатор миксера, чтобы откинуть верхнюю часть подставки вместе с миксером.

Миксер оснащен **чашей** емкостью 3 литра. Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная, и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты.

**Внимание!** Не используйте миксер для замеса густого и тугого теста, например, теста на пельмени, — это может вызвать перегрузку мотора устройства.

Запрещается использовать венчик для взбивания вместе с крюком для замешивания. Насадки должны быть установлены попарно: два венчика для взбивания или два крюка для замешивания.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Достаньте миксер и аксессуары и удалите все упаковочные материалы.
2. Вымойте венчики, крюки и чашу в теплой воде мягкой губкой со средством для мытья посуды. Тщательно их просушите. Миксер и подставку протрите сначала слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью. Чтобы снять миксер с подставки, нажмите на фиксатор миксера и потяните миксер вверх. Будьте осторожны, не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на шнур питания и в область органов управления.
3. Установите подставку миксера на ровную горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек с присосками к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.

4. Поместите ингредиенты в чашу миксера и установите ее на подставку. Чаша не фиксируется на подставке, чтобы ее можно было вращать во время работы миксера.
5. Также вы можете поместить ингредиенты в любую другую емкость, если хотите использовать устройство как ручной миксер. Рекомендуется использовать глубокую емкость, чтобы избежать разбрызгивания содержимого во время работы.

### Использование

1. Установите необходимый комплект насадок (два венчика для взбивания или два крюка для замешивания) в гнезда для установки насадок на моторном блоке до упора.

**Примечание.** Крюки для замешивания различаются между собой и вставляются в определенные гнезда. Крюк для замешивания с шайбой вставляется в правое гнездо (если расположить миксер гнездами для установки насадок к себе) миксера, а крюк без шайбы — в левое гнездо. Венчики для взбивания устанавливаются в любое гнездо. Не используйте две разные насадки одновременно. Это может привести к повреждению миксера.

2. Установите миксер на подставку до щелчка.
3. Убедитесь, что переключатель скорости установлен в положение «0». Подключите устройство к сети электропитания.

**Внимание!** Если регулятор будет переведен в положение «1»—«5», прибор начнет работу сразу при подключении устройства к сети электропитания, что может вызвать перегрузку мотора, либо вы можете нанести себе травму. Устанавливать скорость работы нужно только после подключения устройства к сети электропитания.

4. Переключателем установите желаемую скорость работы, миксер начнет работу. Рекомендуется постепенно увеличивать скорость работы, иначе сухие ингредиенты, такие как мука, могут распылиться. Для лучшего результата взбивания или смешивания поворачивайте чашу по кругу.

**Внимание!** Во избежание перегрева мотора не используйте миксер дольше 5 минут. По истечении этого времени дайте мотору миксера остыть в течение не менее 15 минут. Не допускайте перегрева мотора устройства, иначе миксер может выйти из строя.

5. При использовании устройства в качестве ручного миксера включайте его только после погружения насадок в смешиваемые ингредиенты, чтобы избежать перегрузки мотора и разбрызгивания или распыления ингредиентов. Во время работы миксера придерживайте емкость свободной рукой. Для лучшего результата взбивания или смешивания перемещайте насадки по кругу.
6. Чтобы ненадолго переключить скорость миксера на следующую более высокую, нажмите и удерживайте кнопку «Турбо». Для перехода к скорости, установленной регулятором, отпустите кнопку «Турбо».
7. Чтобы остановить работу миксера, переведите переключатель в положение «0».
8. Перед тем как снять миксер с подставки, откинуть верхнюю часть подставки или поднять насадки из емкости с ингредиентами, дождитесь, когда насадки перестанут вращаться. Нажмите на фиксатор миксера и потяните миксер вверх, чтобы снять его с подставки.
9. По окончании работы отключите миксер от сети электропитания.

10. Чтобы извлечь насадки, нажмите на кнопку извлечения насадок. Насадки выпадут из моторного блока. При извлечении насадок придерживайте их рукой.  
**Примечание.** В целях безопасности кнопка извлечения насадок может быть нажата, только когда переключатель скорости переведен в положение «0». При любой другой выбранной скорости, кнопка извлечения насадок блокируется.
11. Вымойте и просушите насадки и чашу.

### Советы

При смешивании сначала добавляйте в емкость жидкие ингредиенты, а затем, по мере замешивания, добавляйте сухие — так вам удастся избежать образования комков.

Смешивание жидких ингредиентов или муки рекомендуется начинать на первой скорости работы, постепенно увеличивая скорость по мере необходимости. Если сразу включить высокую скорость, ингредиенты могут разбрызгаться или распылиться.

Смешивание проводите в глубокой емкости, чтобы избежать разбрызгивания содержимого.

Чтобы взбить яичный белок в густую пену, предварительно охладите яйца. Отделите желток от белка — для получения хорошего результата важно, чтобы желток не попал в емкость, в которой будет проводиться взбивание. Установите венчики для взбивания и взбивайте белки на низких скоростях, пока не образуется пена. После этого взбивайте 1 минуту на средней скорости, а затем установите максимальную скорость и взбивайте до получения нужного результата.

Не используйте венчики для взбивания для замеса густого теста — насадки могут погнуться. Для замеса густого теста используйте крюки для замешивания.

Для замеса песочного или дрожжевого теста используйте крюки для замешивания и работайте на низких скоростях. Не используйте миксер для замеса особо густого и тугого теста (например, теста на пельмени) — это может вызвать перегрузку мотора устройства.

Насадки должны быть установлены попарно: два венчика для взбивания или два крюка для замешивания.

Не заполняйте емкость, в которой проводится замешивание, доверху. Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме, а также могут лететь брызги от жидких продуктов.

Запрещается снимать насадки во время работы устройства. Перед снятием насадок выключите устройство: установите переключатель скорости в положение «0», дождитесь остановки вращения насадок и отключите миксер от сети электропитания.

При использовании устройства в качестве ручного миксера не погружайте насадки слишком глубоко — смешиваемые продукты не должны касаться корпуса миксера.

Во избежание перегрева мотора не используйте миксер дольше 5 минут. По истечении этого времени дайте мотору миксера остыть в течение не менее 15 минут. Не допускайте перегрева мотора устройства, иначе миксер может выйти из строя.

## Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием миксера отключите устройство от сети электропитания.

Мойте венчики для взбивания, крюки для замешивания и чашу сразу после использования устройства. Используйте средство для мытья посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, агрессивные моющие средства и абразивные материалы. Не допускайте засыхания остатков пищи на насадках и в чаше. После очистки насадок и чаши тщательно просушите их.

Миксер и подставку протирайте слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте корпус миксера в воду или другие жидкости. Не допускайте попадания жидкостей внутрь корпуса устройства, на шнур питания и в область органов управления — устройство может выйти из строя.

## Уход и хранение

Храните миксер в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать миксер на хранение, очистите устройство, как указано в главе «Чистка и обслуживание», и тщательно высушите все составные части. На длительное хранение убирайте миксер и насадки в пакет или коробку для защиты от пыли.

## Устранение неполадок

### Миксер не включается

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

### Не нажимается кнопка извлечения насадок

Возможная причина	Решение
В целях безопасности кнопка извлечения насадок может быть нажата только тогда, когда регулятор скорости переведен в положение «0»	Переведите регулятор скорости в положение «0», а затем нажмите на кнопку извлечения насадок

### Запах при первом включении

Возможная причина	Решение
Новый прибор	Запах должен пройти после нескольких использований



## Миксер перестал работать

Возможная причина	Решение
Устройство слишком долго работало без перерыва	Во избежание перегрева мотора не используйте миксер дольше 5 минут. По истечении этого времени дайте мотору миксера остыть в течение 15 минут. Не допускайте перегрева устройства, иначе оно выйдет из строя

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto: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](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

- Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
- Мощность: 250 Вт
- Класс защиты от поражения электрическим током: II
- Количество скоростей: 5
- Скорость вращения:
  - на 1 скорости:  $1100 \pm 15\%$  об/мин
  - на 2 скорости:  $1150 \pm 15\%$  об/мин
  - на 3 скорости:  $1200 \pm 15\%$  об/мин
  - на 4 скорости:  $1250 \pm 15\%$  об/мин
  - на 5 скорости:  $1300 \pm 15\%$  об/мин
- Емкость чаши: 3 л
- Материал чаши: нержавеющая сталь
- Уровень шума:  $\leq 85$  дБ
- Длина шнура: 0,9 м
- Размер устройства:  $290 \times 195 \times 310$  мм
- Размер упаковки:  $300 \times 215 \times 255$  мм
- Вес нетто: 1,7 кг
- Вес брутто: 1,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Уинстар Илектрикэл Интепрайз Ко., Лтд. 201, №12-1, Цзянхай 3 Роуд, Цзянхай Дистрикт, Цзянмэнь, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литерра 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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**

Выход из строя миксера вследствие попадания жидкостей, посторонних предметов, порошкообразных продуктов внутрь корпуса, на шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Выход из строя миксера из-за перегрузки при замесе слишком густой массы не является гарантийным случаем.

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

Повреждение насадок или гнезд вследствие частых неправильных установки и снятия насадок не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Окрашивание частей миксера, соприкасающихся с продуктами, является нормальным и не считается 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 устройство 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 источнику питания 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 используйте устройство, если вилка, шнур питания или какие-либо 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.
6. 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 миксером.
7. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
8. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
9. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
10. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
11. Не допускайте падения миксера и не подвергайте его ударам.
12. Храните устройство в недоступных детям местах.
13. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
14. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
15. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
16. Шнур миксера не должен висеть над горячей поверхностью. Располагайте шнур в таком положении, при котором он не будет мешать вашему свободному движению, иначе вы можете задеть шнур и прекратить работу миксера или получить травму.
17. Запрещается использовать венчик для взбивания вместе с крюком для замешивания. Устанавливайте только парный комплект насадок: два венчика для взбивания или два крюка для замешивания.
18. Используйте прибор по назначению. Не измельчайте миксером непищевые продукты.
19. Во избежание получения травм не допускайте попадания длинных волос или предметов одежды во врачающиеся насадки.
20. Перед снятием насадок с моторного блока отключите миксер и дождитесь полной остановки насадок.

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

**Инфракрасная плита КТ-139**

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

**Ручной отпариватель КТ-9108**

- 2 в 1: отпаривание и сухая гладжка
- 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





## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87