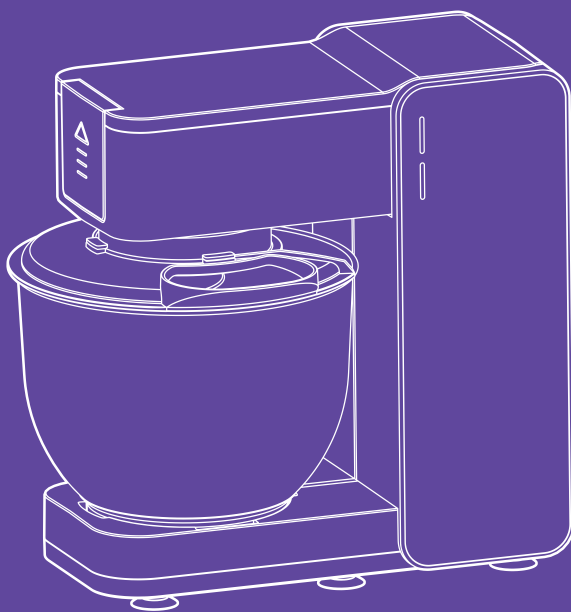


**Рождён
для кулинарных
шедевров!**



**Планетарный миксер
КТ-4429**

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	7
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	16
Меры предосторожности	17

Общие сведения

Планетарный миксер КТ-4429 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 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.

У планетарного миксера КТ-4429 моторный блок поднимается автоматически при нажатии на кнопки сенсорной панели управления.

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 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, надеть насадку и выбрать нужную скорость работы.

При включении миксера скорость вращения регулируется, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. У прибора 18 скоростей.

Таймер

Миксер оснащен таймером прямого отсчета. По таймеру прямого отсчета вы можете засечь время, которое требуется для взбивания, смешивания или замешивания ингредиентов.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей емкостью 6 литров. Чаша изготовлена из нержавеющей стали. Она прочная, 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.

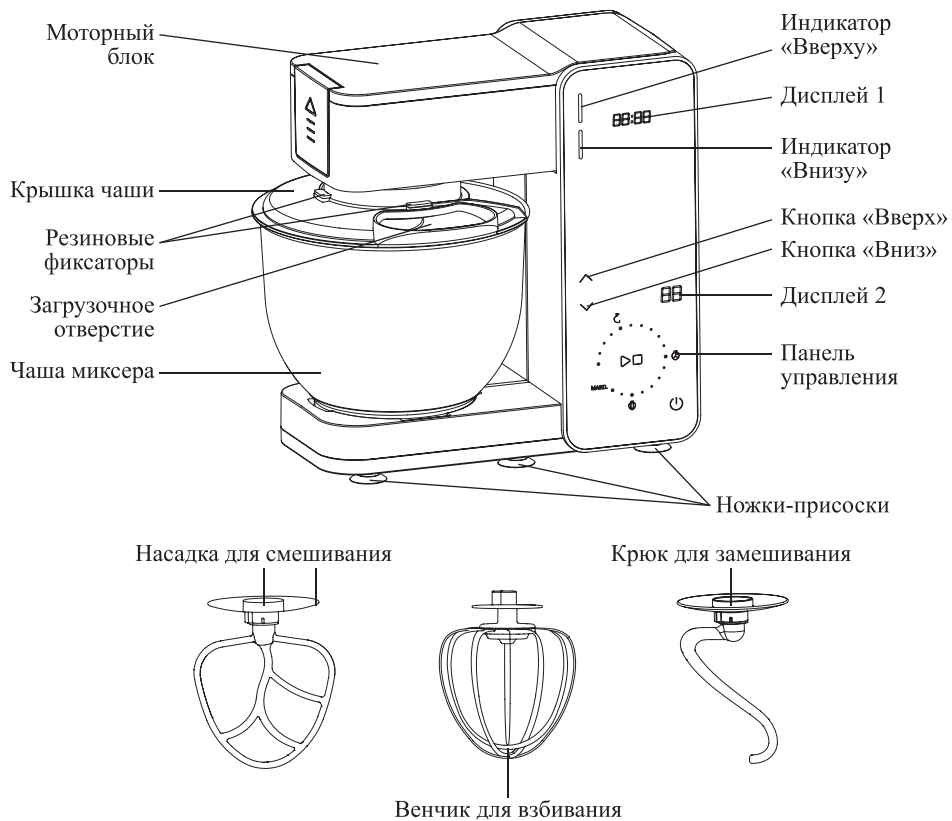
Система безопасности

Миксер автоматически выключается через 60 минут работы. При превышении времени автоматической работы или при превышении максимальной нагрузки срабатывает защита от перегрева.

Комплектация

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

Устройство планетарного миксера





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

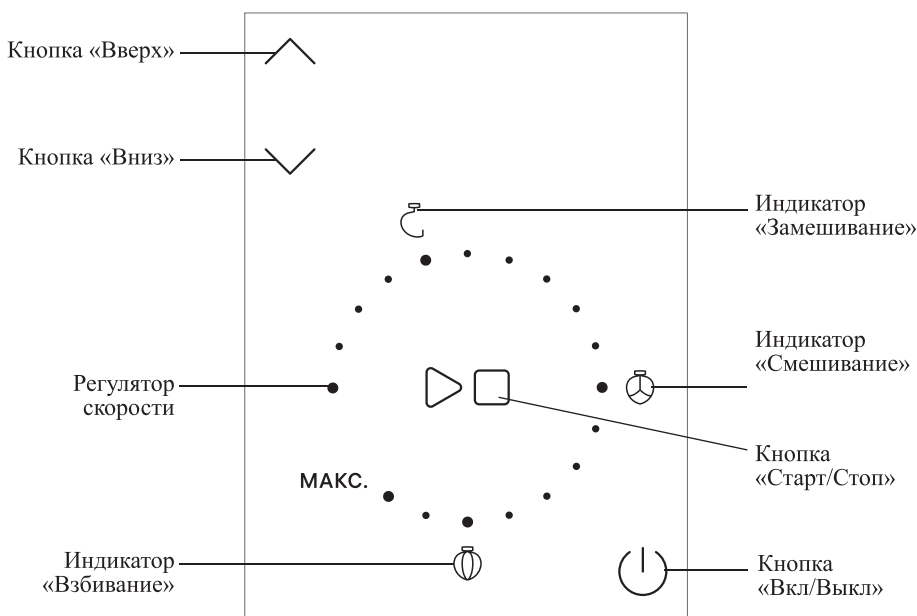
Венчик для взбивания служит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста.

Крюк для замешивания подходит для замешивания густого теста.

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

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

Панель управления и дисплей



После подключения к сети индикаторы всех кнопок мигнут и погаснут, кнопка «Вкл/Выкл» будет медленно мигать, прибор будет находиться в спящем режиме.

Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает миксер.

Нажатие на кнопки **«Вверх»** и **«Вниз»** поднимает и опускает **моторный блок**. Поднять моторный блок нужно, чтобы установить или снять насадки и **чашу**. Когда моторный блок поднят вверх, на панели горят кнопка **«Вниз»** и оба **индикатора «Вверх»** и **«Вниз»**. Когда моторный блок находится в рабочем положении, то горит кнопка **«Вверх»** и индикатор **«Вниз»**.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает работу прибора. Когда моторный блок поднят вверх, то индикатор кнопки не горит. Когда моторный блок находится в рабочем положении, индикатор кнопки мигает вместе с регулятором скорости.

Регулятор скорости позволяет изменить скорость работы от «1» до «18». Регулятор скорости имеет **круговые световые индикаторы**:

- индикатор мигает — устройство подключено к сети питания, моторный блок находится в рабочем (горизонтальном положении);
- индикатор горит непрерывно — миксер работает на скорости «1»–«18». Например, была выбрана скорость «6»: значит будут гореть непрерывно первые шесть круговых индикатор, остальные индикаторы будут мигать;
- индикатор не горит — устройство не подключено к сети питания или моторный блок находится в верхнем положении.

На **дисплее 1** отображается таймер в формате «ММ:СС», где ММ — минуты, а СС — секунды. Включите миксер, установив регулятором скорости нужную скорость, и таймер начнет отсчет.

На **дисплее 2** отображается скорость, при этом рядом с регулятором скорости появляются индикаторы режима работы:

- 1–5 скорость подходит для замешивания густого теста, горит индикатор «Замешивание»;
- 6–11 скорость подходит для смешивания негустого теста, приготовления пюре, томатной пасты, горит индикатор «Смешивание»;
- 12–18 скорость подходит для взбивания или смешивания жидкого теста, горит индикатор «Взбивание».

Подключение к сети, а также нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Если миксер не работает и вы не нажимали на кнопки в течение 10 минут, то прозвучит звуковой сигнал, панель управления и дисплеи погаснут, будет мигать кнопка «Вкл/Выкл», миксер перейдет в спящий режим. Чтобы выйти из спящего режима, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте насадки, чашу миксера, крышку чаши и вытрите все насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Сборка миксера и установка насадок

Поднятие моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу, нужно сначала поднять моторный блок. Остановите работу миксера, нажав на кнопку «Старт/Стоп», индикаторы регулятора скорости и кнопки «Старт/Стоп» будут мигать. Нажмите на кнопку «Вверх»: моторный блок автоматически поднимется вверх, на панели будет гореть кнопка «Вниз» и оба индикатора «Вверх» и «Вниз». Для возвращения моторного блока в исходное положение нажмите на кнопку «Вниз»: моторный блок автоматически опустится вниз, загорится кнопка «Вверх» и индикатор «Вниз».



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 нажав на кнопку «Вверх», чтобы моторный блок автоматически поднялся вверх.

Установка крышки чаши. Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании теста. Перед установкой крышки установите чашу в миксер, нажимая кнопку «Вниз», чтобы опустить моторный блок. 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.

Внимание! Перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки чаши, а также перед поднятием моторного блока остановите работу миксера, нажав на кнопку «Старт/Стоп»: индикаторы регулятора скорости и кнопки «Старт/Стоп» будут мигать. Не помещайте в чашу ложку или другие твердые предметы во время работы миксера.

Использование миксера

1. Установите миксер на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте пространство сверху устройства для беспрепятственного поднятия 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. Подключите устройство к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, индикаторы всех кнопок мигнут и погаснут, кнопка «Вкл/Выкл» будет медленно мигать, прибор будет находиться в спящем режиме.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить прибор.

Примечание. Если прибором не пользовались в течение 10 минут, панель управления погаснет, кнопка «Вкл/Выкл» будет мигать. Чтобы включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

5. Убедитесь, что работа прибора остановлена, индикаторы регулятора скорости и кнопки «Старт/Стоп» при этом мигают. Нажмите на кнопку «Вверх», чтобы автоматически поднять моторный блок, затем установите чашу.
6. 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.

7. Установите подходящую насадку.
8. Нажмите на кнопку «Вниз», моторный блок опустится вниз, регулятор скорости и кнопка «Старт/Стоп» будут мигать. Установите сверху моторного блока крышку. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие в крышке.
9. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», прибор начнет работу на скорости «1», затем постепенно увеличивайте до нужной вам скорости, нажав на нужный индикатор регулятора скорости. Скорость будет отображаться на дисплее 2. Световой индикатор будет мигать. На дисплее 1 будет отображаться время таймера прямого отсчета.
10. У миксера есть автоматическое отключение через 60 минут работы. Если вы хотите остановить работу прибора, то нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
11. Нажмите на кнопку «Вверх», чтобы поднять моторный блок. Отсоедините и вымойте насадку, чашу миксера и крышку чаши. При необходимости протрите моторный блок влажной, а затем сухой мягкой тканью.
12. Опустите моторный блок вниз, нажав на кнопку «Вниз». Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы выключить прибор. Панель управления, индикаторы и дисплеи погаснут.
13. Отключите миксер от сети.

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 прибор.

Перед сменой насадок, перед снятием или установкой чаши и крышки чаши и перед поднятием моторного блока убедитесь, что работа миксера остановлена.

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.

Советы

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 воздухопровод. 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 повреждать 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, нажать на кнопку «Вверх», чтобы поднять 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 — 1500 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 2 к 1.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 60 секунд на скорости «1»
- около 7 минут на скорости «2»

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста в зависимости от объема:

- 0,5 кг на скорости «2», «3»
- 1,5 кг на скорости «1»

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 мл
- 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.

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 — 4 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 «12»–«16» приблизительно в течение 4–6 минут или до устойчивой пены.

- Количество сливок — 250 мл

Взбивайте свежие сливки при скорости «12» приблизительно в течение 2 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.

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 установите 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, значит, бисквит готов.

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

Шоколадный крем

- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 50–60 г
- Сладкие сливки — 200 мл
- Шоколад — 150 г
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Соль — щепотка
- Коньяк или ром — 1 ст. л.
- 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 «16» или «18». Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте в течение короткого времени на скорости «18». 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 подавайте к столу.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания. Моторный блок протирайте влажной или сухой тканью. Запрещается погружать миксер в воду.

Мойте насадки миксера, чашу и крышку чаши сразу после использования устройства, затем тщательно все просушивайте. Используйте для мытья неагрессивное моющее средство для посуды и мягкую неабразивную губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, агрессивные моющие средства и абразивные материалы. Не допускайте засыхания остатков пищи на насадках, в чаше и на крышке чаши.

После мытья тщательно просушите чашу, крышку и насадки.

Уход и хранение

Перед тем как убрать миксер на хранение очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части. Включите прибор и опустите моторный блок, нажав на кнопку «Вниз», отключите прибор от сети. Миксер 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, индикатор и дисплей не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Прибор не подключен к сети	Проверьте, хорошо ли вставлена вилка сетевого шнура в розетку
Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой или долгое время без пере- рыва, и сработала защита от перегрева мотора	Удалите лишние ингредиенты из чаши. Подождите, пока миксер полностью остынет, и попробуйте включить снова

Кнопка «Старт/Стоп» не отображается на панели

Возможная причина	Решение
Моторный блок был поднят вверх	Кнопка «Старт/Стоп» будет мигать, когда моторный блок будет опущен в горизонтальное (рабочее) положение

Насадка не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку в чаше	Остановите работу миксера и отклю- чите миксер от сети питания. Вытащите то, что блокирует насадку

Специфический запах при первом включении

Возможная причина	Решение
При первом использовании возможно по- явление специфического запаха	Это нормальное и безвредное явление. Запах должен исчезнуть после несколь- ких 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 белки не менее 4 и не более 20 яиц

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 устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для поднятия моторного блока вверх

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Двигатель внезапно остановился	Остановите работу миксера и отключите миксер от сети питания. Вытащите то, что блокирует насадку
		Заложенные на замес ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам. Убавьте объем заложенных ингредиентов; убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью разморожившихся продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла)

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E2	Сработала защита от перегрузки спускового механизма	Остановите работу миксера и отключите миксер от сети электропитания. Вытащите то, что мешает моторному блоку опуститься. Затем подключите миксер к сети, нажмите на кнопку «Вниз», чтобы возобновить работу прибора
E3	Сработала защита от перегрузки подъемного механизма	Остановите работу миксера и отключите миксер от сети питания. Вытащите то, что мешает моторному блоку подняться. Затем подключите миксер к сети, нажмите на кнопку «Вверх», чтобы возобновить работу прибора

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: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 18
5. Емкость чаши: 6 л
6. Материал чаши: нержавеющая сталь
7. Уровень шума: ≤85 дБА
8. Длина шнура: 1 м
9. Размер устройства: 343 × 167 × 359 мм
10. Размер упаковки: 415 × 268 × 405 мм
11. Вес нетто: 8,1 кг
12. Вес брутто: 8,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Линк-Плас Илектрик Эплаенсис Текнолэджи Ко., Лтд.
№70, Суймин Роуд, Дунфэн, Чжуншань, Гуаньдун, 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, на разъем, шнур питания или 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 работа прибора остановлена, и отключите устройство от сети, если не используете его длительное время, или перед проведением обслуживания.
11. Устанавливайте миксер только на ровную горизонтальную устойчивую сухую 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 непищевые ингредиенты.

IM-2





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