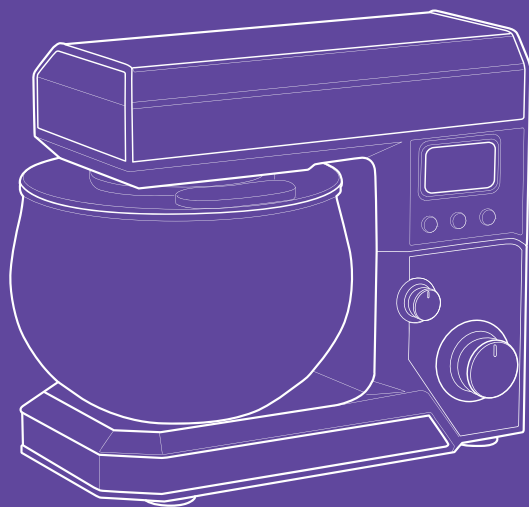


**Кручу-верчу,
приготовить
хочу!**



**Планетарный миксер
КТ-3470**

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	12
Уход и хранение	12
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	15
Меры предосторожности	16
Другие товары Kitfort	18

Общие сведения

Планетарный миксер КТ-3470 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 три насадки.

Венчик служит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста. Насадка для смешивания используется для негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей 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 ингредиенты различной 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 увеличивается постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. Прибор имеет 6 скоростей и импульсный режим.

Таймер

Миксер оснащен таймерами прямого и обратного отсчета. По таймеру прямого отсчета вы можете засечь время, которое требуется для взбивания, смешивания или замешивания ингредиентов, а в следующий раз сразу выставить это время на таймере обратного отсчета. По истечении выставленного времени миксер автоматически выключится.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей емкостью 4 литра. 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. Крышка выполнена из прозрачного пластика, что позволит вам наблюдать за процессом смешивания.

Система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически выключится при откидывании моторного блока. В закрытом и откинутом положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатии на кнопку откидывания моторного блока.

У прибора есть защита от перегрева. Миксер выключится, если мотор перегрелся. После того как прибор полностью остынет, им можно будет снова пользоваться.

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. Лопатка — 1 шт.
 6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
 7. Коллекционный магнит — 1 шт.*
- *опционально

Устройство планетарного миксера





С помощью **кнопки откидывания моторного блока** можно откинуть **моторный блок**, чтобы установить или снять насадки и **чашу**, а также вернуть 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 «6» и включить импульсный режим (положение регулятора «I»). Регулятор скорости имеет **световой индикатор**, который горит во время работы миксера.

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.

Лопатка поможет собрать ингредиенты, прилипшие к стенкам чаши.

Панель управления



На дисплее во время работы отображаются прямой или обратный таймер работы и скорость работы миксера. Таймер представлен в формате «ММ:СС», где ММ — минуты, а СС — секунды.

Для включения **прямого отсчета** времени включите миксер, повернув регулятор по часовой стрелке, и таймер начнет отсчет. При возвращении регулятора скорости в положение «0» таймер обнуляется.

Нажатие на **кнопку «Таймер»** позволяет перейти к настройке таймера обратного отсчета.

Кнопками «Больше» и «Меньше» можно изменить время таймера от 30 секунд (00:30) до 5 минут (05:00). Нажатие на эти кнопки изменяет время таймера на 30 секунд.

Для установки таймера **обратного отсчета** установите нужное время, после чего включите миксер, повернув регулятор по часовой стрелке, и таймер начнет обратный отсчет. По истечении установленного времени миксер остановит работу. После этого необходимо вернуть регулятор в положение «0».

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Сборка миксера и установка насадок

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

Откидывание моторного блока. Чтобы установить или снять насадки и чашу, нужно сначала откинуть моторный блок. Убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0». Придерживая моторный блок рукой, нажмите на кнопку откидывания моторного блока, моторный блок поднимется вверх. Для возвращения моторного блока в исходное положение нажмите и удерживайте кнопку откидывания моторного блока и опустите моторный блок вниз до упора.

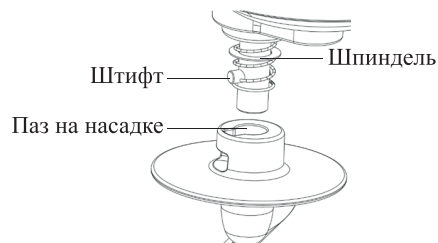
Примечание. Если моторный блок был откинут во время работы миксера, то необходимо повернуть регулятор скорости в положение «0». Затем вернуть миксер в горизонтальное (рабочее) положение и постепенно увеличить скорость до нужного вам значения. При откидывании моторного блока время таймера сбрасывается.

Установка чаши. Поставьте чашу в углубление в нижней части моторного блока, затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Чаша зафиксируется 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 поместите чашу в миксер. Наденьте крышку на моторный блок. Крышка фиксируется на моторном блоке с помощью резиновых фиксаторов. При необходимости ингредиенты можно добавить в чашу через загрузочное отверстие в крышке.

Установка насадок миксера (крюк 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 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.





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 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. При необходимости установите таймер обратного отсчета. Для этого нажмите на кнопку «Таймер» и установите время кнопками «Больше» и «Меньше».
10. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке в положение «1», затем постепенно увеличивайте до нужной вам скорости. Загорится световой индикатор. На дисплее будет идти обратный отсчет времени работы. Если вы не установили таймер обратного отсчета, то на дисплее будет отображаться время таймера прямого отсчета.

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.

11. Если был установлен таймер обратного отсчета, то по истечении установленного времени миксер остановит работу. Для прекращения работы миксера верните регулятор скорости в положение «0». Световой индикатор погаснет.
12. Для включения импульсного режима поверните регулятор скорости против часовой стрелки в положение «Л» и удерживайте. Загорится световой индикатор. Скорость в импульсном режиме соответствует максимальной скорости. Импульсный режим не фиксируется регулятором. После того, как вы отпустите регулятор, он вернется в положение «0» и миксер прекратит работу. Световой индикатор погаснет. Импульсный режим следует включать примерно на 1–2 секунды и чередовать с 1–2 секундной остановкой.
13. Отключите миксер от сети.
14. 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 лопатку из комплекта, 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 из комплекта.

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

Советы

Максимальное время работы миксера 5 минут. По истечении этого времени сделайте перерыв на 10 минут во избежание перегрева устройства.

При замешивании 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 расплыться.

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 смеси, 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 замешивании 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 вы можете использовать сахарную пудру. 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 замешивания густого теста — крюк для замешивания.

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

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 — 700 г.

Рекомендуемое соотношение муки и воды — 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 30 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.

Взбивание яичных белков и сливок

- Минимальное количество яиц — 3 шт. категории C0 или C1. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц.

Взбивайте яичные белки без остановки при скорости от «4» до «6» приблизительно в течение 3–5 минут или до устойчивой пены.

- Количество сливок — 250 мл

Взбивайте свежие сливки при скорости от «4» до «6» приблизительно в течение 5 минут. При приготовлении взбитых сливок рекомендуем использовать сливки жирностью 35% — они лучше и быстрее взбиваются.

При наполнении чаши миксера молоком, сливками или другими ингредиентами не заполняйте чашу более чем на 2/3.

Для взбивания используйте венчик.

Примечание. Некоторые сливки могут не взбиться.

Смешивание коктейлей или других жидкостей

Смешайте ингредиенты в соответствии с рецептом на скорости от «1» до «6» приблизительно в течение 5 минут.

Используйте для смешивания коктейлей насадку для смешивания.

Не заполняйте чашу ингредиентами выше 2/3 чаши.

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, выложите 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, 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
- 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. 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 сухим, можно добавить немного воды. Затем накройте тесто пленкой и дайте полежать полчаса.



Хворост

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

В чашу разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте до появления пузырьков. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте еще муки. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вы можете вырезать из пласта теста всевозможные геометрические фигурки. В каждой фигурке сделайте надрез посередине. В надрез просуньте краешек теста, чтобы получился завиток. Так же поступите и с противоположным краем. Налейте в глубокую сковороду или в казан растительное масло, хорошо разогрейте его и опустите в него завитки из теста. Когда они увеличатся в размерах и станут золотистыми, выньте хворост и 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, а затем сухой мягкой тканью. Запрещается погружать миксер в воду. Не допускайте попадания жидкости в моторный блок, на регулятор скорости, панель управления и шнур питания.

Мойте насадки миксера, чашу, крышку чаши и лопатку сразу после использования устройства, затем тщательно просушите. Используйте для мытья моющее средство для посуды и 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, лопатку и насадки.

Уход и хранение

Перед тем как убрать миксер на хранение, очистите устройство, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части. Установите регулятор скорости в положение «0» и 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, индикация не горит

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, только когда моторный блок будет опущен в рабочее горизонтальное положение

Насадка не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку в чаше	Переведите регулятор в положение «0» и отключите прибор от сети питания. Вытащите предмет, блокирующий 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 яиц	Необходимо взбивать не менее 3

Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Заложенные на замешивание ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам, предусмотренным особенностями конструкции выбранной насадки, а также физической мощности замешивания миксера	Убавьте объем заложенных ингредиентов; убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью разморожившихся продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла)

Возможная причина	Решение
Прибор установлен на неровную поверхность	Установите миксер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Оставьте некоторое пространство сверху устройства для откидывания моторного блока

Если 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
0000	Моторный блок был откинут во время работы миксера	Не является неисправностью. Установите нужную скорость и при необходимости установите таймер обратного отсчета
	Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой или долгое время без перерыва, и сработала защита от перегрева мотора	Поверните регулятор в положение «0», удалите лишние ингредиенты из чаши. Подождите, пока миксер полностью остынет, и включите его снова
	Мотор миксера вышел из строя	Обратитесь в сервисный центр
	Плата управления вышла из строя	Обратитесь в сервисный центр

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: 700 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Количество скоростей: 6 + импульсный режим
5. Емкость чаши: 4 л
6. Материал чаши: нержавеющая сталь
7. Таймер: от 30 с до 5 мин с шагом 30 с
8. Уровень шума: ≤ 85 дБ
9. Длина шнура: 0,9 м
10. Размер устройства: $321 \times 212 \times 266$ мм
11. Размер упаковки: $360 \times 230 \times 298$ мм
12. Вес нетто: 3,9 кг
13. Вес брутто: 4,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Шуньдэ Шайншэф Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №3, Цзиньань Роуд, Чансин Индастриэл Зоун, Цзюньань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортёр: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

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

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, посторонних предметов, муки и других порошкообразных продуктов в моторный блок, на шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

При длительной работе миксера без перерыва или замешивании слишком густого теста 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 непищевые ингредиенты.
23. Не превышайте максимальное время работы миксера (5 минут). По истечении этого времени сделайте перерыв на 10 минут во избежание перегрева устройства.
24. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

ИМ-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

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

Вертикальный пылесос КТ-5105

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



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

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







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