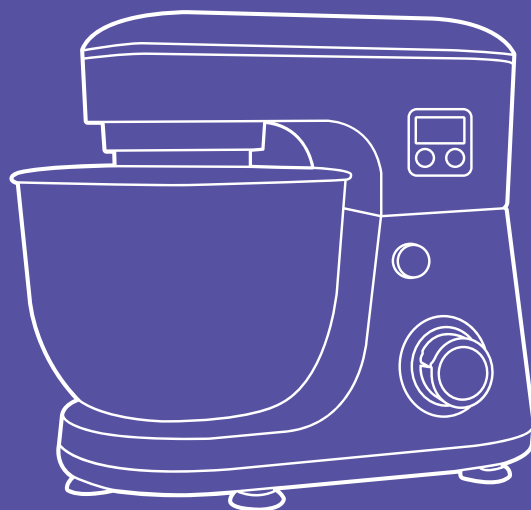


**Я на кухне
главный!**



**Планетарный миксер
КТ-1308**

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 миксера.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка, обслуживание и хранение миксера.....	8
Устранение неполадок	8
Технические характеристики	9
Меры предосторожности.....	10

Общие сведения

Планетарный стационарный миксер поможет вам смешать ингредиенты, взбить яичный белок или сливки, приготовить картофельное пюре, соус, крем, мусс, замесить тесто как жидкое, для блинов, так и густое, для мантов и пельменей, а также многое другое.

Миксер оснащен планетарной системой смешивания: во время работы насадка вращается вокруг своей оси и одновременно движется по окружности по внутреннему объему чаши, обеспечивая идеальное качество смешивания и ровную консистенцию без комков. Надежный двигатель высокой мощности позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей. Встроенный вентилятор принудительно охлаждает двигатель потоком воздуха, так что он не перегреется при долгой работе на высоких скоростях или при замешивании крутого теста. Нескользящие ножки с присосками прочно фиксируют миксер на столе.

Миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и включить прибор. Дальше он будет работать сам. Не нужно ничего держать в руках, как в случае ручного миксера или блендера, и, пока миксер работает, вы можете заняться другими делами.

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

Миксер позволяет плавно регулировать скорость от минимума до максимума. Импульсный режим служит для кратковременного включения миксера на максимальную скорость. При включении миксера скорость вращения увеличивается постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов.

Несмотря на большую чашу, миксер способен взбить или смешать даже небольшое количество ингредиентов. Форма насадок и чаши подобраны так, что при малом количестве продуктов насадка не оставляет их по краям перемешанными.

Насадки и чаша миксера металлические, они прочные и долговечные и позволяют смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша прочно закрепляется на моторном отсеке и укомплектована защитной крышкой с загрузочной горловиной. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. А через горловину можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный отсек.

В комплекте идут насадки для взбивания, перемешивания и приготовления пюре и для замеса крутого теста, а также пластиковая лопатка для перемешивания ингредиентов вручную. Кончик лопатки скруглен по форме чаши для удобного соскребания налипших на стенки чаши продуктов.

Прибор оснащен продуманной системой безопасности. Он автоматически выключится, если откинуть моторный отсек. Если регулятор скорости стоит не на нуле, при возвращении моторного отсека в исходное положение мотор не включится, для включения придется сначала перевести регулятор в нулевое положение, а затем выставить скорость. Имеется защита от перегрузки и от перегрева. Таймер прямого отсчета выключает мотор через 10 минут, поэтому, если вы забыли

про включенный миксер, он выключится автоматически. В закрытом и откинутом положении моторный отсек фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатой кнопке откидывания моторного отсека.

Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
2. Чаша — 1 шт.
3. Крышка чаши — 1 шт.
4. Лопатка — 1 шт.
5. Насадка для взбивания — 1 шт.
6. Насадка для смешивания — 1 шт.
7. Насадка для замеса теста — 1 шт.
8. Сепаратор для яичных белков — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*Опционально.

Устройство миксера





Насадки:

1. Венчик для взбивания. Подходит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста.
2. Насадка для смешивания. Подходит для перемешивания негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей.
3. Крюк для теста. Подходит для замешивания густого теста.

Принадлежности:

4. Крышка чаши.
5. Лопатка для перемешивания.
6. Сепаратор для яичных белков. Предназначен для отделения желтка от белка. Белок через отверстия сливается, а желток остается в сепараторе.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием вымойте все части миксера, кроме моторного отсека, и вытрите насухо. Моторный отсек протрите влажной, а затем сухой тряпкой.

Установка чаши. Для установки чаши установите ее на базу и поверните по часовой стрелке до упора. Для снятия чаши поверните ее против часовой стрелки и поднимите вверх.

Установка насадок. Наденьте насадку на ось привода, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке, затем слегка надавите на насадку и поверните ее по часовой стрелке для фиксации. Для снятия насадки поверните ее против часовой стрелки и выньте.

Откидывание моторного отсека. Чтобы установить или снять насадки и чашу, а также для добавления ингредиентов вначале следует откинуть моторный отсек. Если миксер работает, выключите его, переведя регулятор скорости в положение «0». Нажмите на кнопку откидывания моторного отсека и, удерживая ее, откиньте моторный отсек вверх. Отпустите кнопку. Для возвращения моторного отсека в исходное положение нажмите и удерживайте кнопку откидывания моторного отсека и опустите моторный отсек вниз.

Крышка чаши предотвращает вылет брызг при работе миксера. Перед установкой крышки установите чашу на базу, подсоедините к миксеру насадку и опустите моторный отсек в рабочее положение. Заведите крышку на чашу, сориентировав ее горловиной вперед, а затем опустите на края чаши. Через горловину можно добавлять ингредиенты в процессе работы.

Внимание! Выключите миксер перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки чаши, а также перед откидыванием моторного отсека. При работающем миксере запрещается совать в чашу лопатку или другие твердые предметы.

Включение миксера. Для включения миксера поверните регулятор скорости по часовой стрелке, выставив нужную скорость. Для выключения миксера поверните регулятор в положение «0». Для включения импульсного режима поверните регулятор против часовой стрелки и удерживайте его. После отпускания ручки она автоматически вернется в нулевое положение, и миксер выключится.

Использование таймера. Если включить миксер, когда на дисплее отображается «00:00», начнет работать таймер прямого отсчета. На дисплее будет отображаться время, прошедшее с момента включения миксера. По истечении 10 минут миксер автоматически выключится.

Таймер обратного отсчета следует задать перед стартом миксера. Кнопками «Плюс» и «Минус» установите время. Одно нажатие кнопки соответственно прибавляет или убавляет 10 секунд. Максимально можно задать 10 минут. После установки таймера включите миксер. На дисплее будет идти обратный отсчет времени, оставшегося до выключения миксера. Когда время истечет, миксер выключится. Во время работы вы можете скорректировать таймер обратного отсчета.

При выключении миксера (регулятором или при откидывании моторного отсека) таймер сбросится.

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.

Не заполняйте чашу доверху. Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое или даже втрое.

При замешивании кремов из твердых ингредиентов, таких как сливочное масло, плавленый сыр, творожный сыр и т.д. возможно незначительное налипание ингредиентов на стенки чаши или на венчик для взбивания. В случае налипания ингредиентов на венчик можно кратковременно включать большую скорость чтобы миксер сбросил ингредиенты с венчика. В случае налипания ингредиентов на стенки чаши, рекомендуется остановить работу и снять ингредиенты лопаткой со стенок чаши и затем продолжить взбивание. Возможно за время смешивания придется повторить это несколько раз.

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. Например, тесто для пирогов и сдобных булочек — не более 1,5 кг. Тесто для пельменей — не более 1 кг. Если тесто еще круче, его объем следует дополнительно уменьшить.

При замесе теста устанавливайте скорость работы не более половины от максимальной (в диапазоне от min до 3 по шкале регулятора скорости), в противном случае миксер может перегреться или испортиться из-за чрезмерной нагрузки.

Не используйте миксер более 10 минут подряд. После 10 минут работы миксеру нужно дать остыть в течение 30–45 минут. Работа без перерыва или с перегрузкой приведет к перегреву мотора и выходу его из строя.

Несоблюдение перечисленных ограничений может привести к выходу миксера из строя и отказу в гарантийном обслуживании.

Чистка, обслуживание и хранение миксера

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания. Корпус моторного отсека протирайте влажной или сухой тряпкой. Чашу можно мыть в посудомоечной машине. Чашу и насадки после мытья вытрите сухим полотенцем или просушите на воздухе. Насадку для смешивания и крюк для теста мыть в посудомоечной машине запрещено во избежание их потемнения.

Храните миксер в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Моторная часть должна быть установлена в горизонтальное (рабочее) положение.

Устранение неполадок

Миксер не включается, цифры на дисплее мигают.

1. Если при включении миксера в розетку регулятор не стоит на нуле, то перед включением мотора вначале установите регулятор скорости в положение "0", затем установите нужную скорость.
2. Возможно, моторный отсек плохо закрыт. Откиньте моторный отсек и снова закройте его. При закрывании моторного отсека нажимается переключатель безопасности, который разрешает включение миксера.

Миксер не включается, цифры на дисплее горят непрерывно.

Возможно, мотор перегрелся, и сработал термостат. Выключите миксер и подождите 30–45 минут, чтобы мотор остыл, затем включите миксер снова.

Белки плохо взбиваются.

Для получения хорошего результата яйца должны быть свежими и предварительно охлажденными. Необходимо взбивать не менее двух белков. Если вы взбиваете белки с сахаром, уменьшите количество сахара.

Технические характеристики

1. Напряжение: 230 В, 50 Гц
2. Мощность: 600 Вт
3. Емкость чаши: 4,2 л
4. Размер миксера с чашей и крышкой: 385 × 220 × 295 мм
5. Размер упаковки: 385 × 250 × 345 мм
6. Вес нетто: 4,2 кг
7. Вес брутто: 5,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Шуньдэ Бесда Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. 27 Синь Юэ Роуд, Уша, Далян, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, офис 1.

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

Выход из строя миксера вследствие попадания жидкостей в моторный блок, на разъем или шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

Попадание муки и других порошкообразных продуктов в моторный блок 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 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 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 миксера 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 миксером только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с миксером.
8. Контролируйте работу миксера, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. При работающем миксере не дотрагивайтесь до вращающихся частей и не суйте в чашу посторонние и твердые предметы.
10. При выключении миксера дождитесь полной остановки вращения шпинделя, прежде чем производить другие действия.
11. При установке и снятии насадок для большей безопасности предварительно отключайте миксер от сети.
12. Запрещается включать миксер с установленной насадкой без чаши.
13. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
14. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения миксера и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных детям местах.

18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.
21. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
22. Не устанавливайте миксер вблизи горячих поверхностей и предметов.
23. Не заполняйте чашу миксера полностью.
24. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
25. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
26. Во избежание поломок время смешивания в миксере не должно превышать 10 минут.

IM-8



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