

**Сделаю  
любимые  
блюда за тебя!**



**Планетарный миксер  
КТ-3474**

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 .....	5
Устройство планетарного миксера .....	5
Подготовка к работе и использование .....	7
Чистка и обслуживание .....	13
Уход и хранение .....	13
Устранение неполадок .....	13
Технические характеристики .....	15
Меры предосторожности .....	16
Другие товары Kitfort .....	18

## Общие сведения

Планетарный миксер КТ-3474 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.

### Тщательное смешивание

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 позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей.

### Надежное автоматическое управление

Миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и включить прибор.

Миксер позволяет плавно регулировать скорость работы. При включении миксера скорость вращения увеличивается постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. У прибора 8 скоростей и импульсный режим. Управление прибором осуществляется регулятором скорости, в который встроен дисплей. На дисплее отображаются: время работы, скорость, кнопка включения и выключения.

### Таймер

Миксер оснащен таймером прямого или обратного отсчета. По таймеру прямого отсчета вы можете засечь время, которое требуется для взбивания или замешивания ингредиентов. Таймер обратного отсчета позволяет установить время смешивания ингредиентов — от 10 секунд до 10 минут с шагом 10 секунд, а по истечении выставленного времени миксер выключится автоматически.

### Вместительная стальная чаша с крышкой и принадлежностями

Миксер оснащен чашей емкостью 5 литров.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша закрепляется на базе и укомплектована защитной крышкой с загрузочным отверстием. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. А через отверстие можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный блок.

В комплекте идут венчик для взбивания, насадка для смешивания, крюк для замеса крутого теста, а также сепаратор для яиц и лопатка для ручного смешивания и вычищения остатков из чаши.

### Система безопасности

Прибор оснащен системой безопасности. Он автоматически остановит работу, если откинуть моторный блок. Если при этом регулятор скорости установлен на какой-либо скорости, то при возвращении моторного блока в исходное положение мотор не включится, а для включения придется нажать на кнопку «Вкл/Выкл». В закрытом и откинутом положении моторный блок фиксируется, так что перевести его из одного поло-

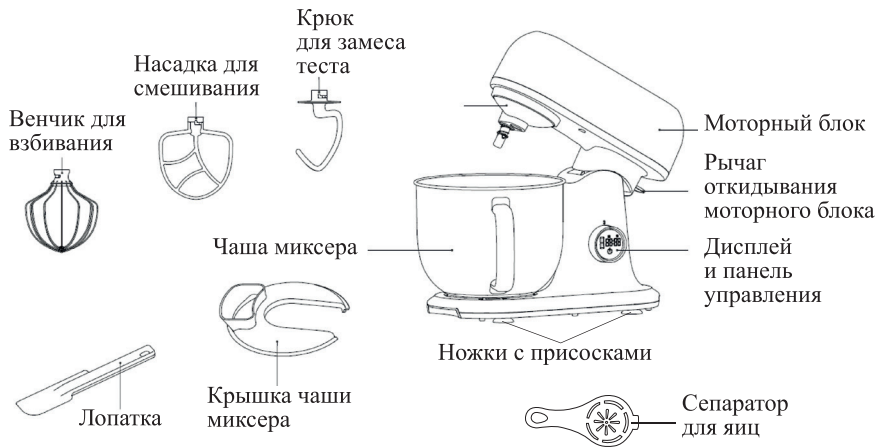
жения в другое возможно только при нажатии на рычаг откидывания моторного блока. Миксер автоматически выключится через 10 минут работы.

## Комплектация

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

\*опционально

## Устройство планетарного миксера



### Насадки миксера

**Венчик для взбивания** подходит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста.

**Крюк для замеса теста** подходит для замешивания крутого теста.

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

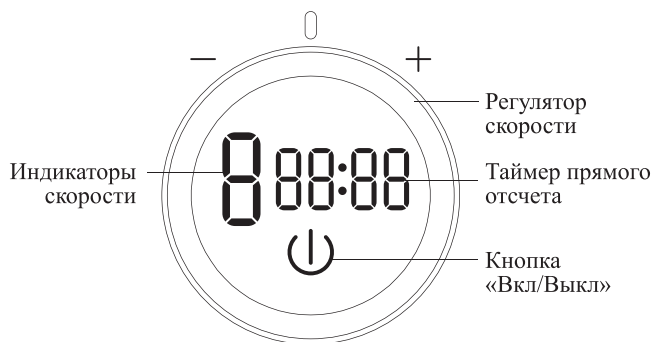
### Принадлежности

С помощью **лопатки** вам будет удобно выкладывать продукты со стен чаши во время и после смешивания в планетарном миксере, а также перемешивать ингредиенты вручную. Лопатку можно использовать только при отключенном устройстве.

**Крышка чаши** служит для защиты от брызг при смешивании или взбивании жидких ингредиентов

**Сепаратор для яиц** предназначен для отделения желтка от белка. Белок через отверстия сливается в чашу, а желток остается в сепараторе

### Дисплей и панель управления



**Кнопкой «Вкл/Выкл»** можно остановить или продолжить работу прибора. Чтобы остановить работу прибора, нажмите на кнопку один раз, чтобы продолжить работу прибора, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз.

С помощью **регулятора скорости** можно установить скорость от 1 до 8. Для начала работы миксера выберите нужную скорость, поворачивая регулятор скорости по часовой или против часовой стрелке. Индикатор скорости появится на дисплее. При этом начнется **прямой отсчет времени** работы. Если повернуть регулятор скорости по часовой или против часовой стрелки и удерживать его в одном положении, то можно быстро менять скорость работы.

Чтобы установить **таймер обратного отсчета**, необходимо нажать и удерживать несколько секунд любое место на дисплее до тех пор, пока таймер и скорость не сбросится. Затем, поворачивая регулятор скорости по часовой или против часовой стрелки, настроить время от 10 секунд до 10 минут с шагом 10 секунд. Если повернуть регулятор скорости по часовой или против часовой стрелки и удерживать его в одном положении, то можно быстро менять время таймера. После настройки таймера обратного отсчета необходимо нажать на любое место на дисплее, время зафиксируется.

Когда таймер и скорость будут сброшены, можно установить импульсный режим работы. Для включения *импульсного режима* поверните регулятор против часовой стрелки и удерживайте его, на месте индикатора скорости появится символ «Р». В импульсном режиме миксер работает, пока вы удерживаете регулятор скорости. Если его отпустить, то он автоматически вернется в положение «0».

Через 10 минут миксер автоматически остановит свою работу.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Достаньте планетарный миксер из коробки и удалите весь упаковочный материал. Перед первым использованием промойте чашу, крышку чаши лопатку, сепаратор для яиц и все насадки в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину. После мытья тщательно высушите все элементы прибора.

**Примечание.** О том, как установить или снять чашу, поднять моторный блок и отсоединить насадки от шпинделя моторного блока, написано в разделе «Сборка миксера и установка насадок».

Протрите корпус прибора влажной, а затем сухой мягкой тканью и тщательно высушите перед включением. Избегайте попадания воды в моторный блок, на регулятор скорости, панель управления, рычаг откидывания моторного блока, а также на шнур питания. Не погружайте шнур питания и миксер в воду или любые другие жидкости.

### Сборка миксера и установка насадок

Перед сборкой прибора убедитесь, что прибор отключен от сети питания.

#### *Откидывание моторного блока*

Чтобы установить или снять насадки и чашу, а также для добавления ингредиентов вначале следует откинуть моторный блок. Прибор во время поднятия моторного блока войдет в режим паузы. Нажмите на рычаг откидывания моторного блока и, удерживая его, откиньте моторный блок вверх, при этом придерживая моторный блок рукой. Для возвращения моторного блока в исходное положение нажмите и удерживайте рычаг откидывания моторного блока, опуская моторный блок вниз.

#### *Установка чаши*

Для установки чаши поставьте ее на базу так, чтобы выступы на чаше совпали с пазами на базе. Затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Для снятия чаши поверните ее против часовой стрелки и поднимите вверх.

*Установка насадок миксера (крюк для замеса теста, 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 по часовой стрелке для фиксации. Для снятия насадки нажмите и приподнимите ее вверх, затем поверните против часовой стрелки и снимите.



### *Установка крышки чаши*

Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов при работе миксера. Перед установкой крышки установите чашу в миксер, подсоедините к миксеру насадку и опустите моторный блок в рабочее положение. Установите крышку на чашу. Через загрузочное отверстие можно добавлять ингредиенты в процессе работы.

### **Использование миксера**

1. Убедитесь, что прибор отключен от сети питания.
2. 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 беспрепятственного откидывания моторного блока.
3. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек-присосок к рабочей поверхности, и миксер не будет зафиксирован.
4. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Не загружайте чашу более 2/3 ее объема. При взбивании, замесе или смешивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме в несколько раз.

**Внимание!** При работе с густыми смесями максимальная загрузка чаши может привести к отключению миксера из-за большой нагрузки на двигатель. Нагрузка на двигатель зависит от скорости работы миксера, объема смеси и плотности смеси. Чтобы продолжить работу, прибору нужно будет остыть, что займет много времени. В некоторых случаях перегрузка двигателя может привести к повреждению прибора. Густые смеси замешивайте на 1–3 скоростях.

5. Откиньте моторный блок, нажав на рычаг откидывания моторного блока. Установите чашу на базу. Установите на шпindelю одну из насадок.
6. Опустите моторный блок. Для этого нажмите на рычаг откидывания моторного блока и опустите моторный блок.
7. Наденьте крышку на чашу. В процессе работы вы сможете добавлять ингредиенты в чашу через загрузочное отверстие.
8. Подключите устройство к сети электропитания. Загорится панель, на которой будут отображаться символы времени и скорости.
9. Поверните регулятор скорости по часовой стрелке, установите скорость «1», затем постепенно увеличивайте скорость. Миксер начнет работу, на дисплее отобразятся индикаторы скорости и таймер прямого отсчета.

**Примечание.** Работу миксера можно прервать в любой момент, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» один раз. Чтобы продолжить работу миксера, нажмите снова на кнопку «Вкл/Выкл». Если во время работы вы откинете моторный блок, прибор прекратит работу, но настройки не сбросятся, символы на дисплее будут мигать. Когда вы вернете моторный блок в горизонтальное положение, на дисплее будет мигать кнопка «Вкл/Выкл». Чтобы снова начать работу, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Чтобы сбросить таймер и скорость, необходимо нажать и удерживать 2 секунды любое место на дисплее.

10. Чтобы установить таймер обратного отсчета, необходимо один раз нажать на любое место на дисплее, а затем поворачивая регулятор скорости по часовой или против часовой стрелки настроить время от 10 секунд до 10 минут с шагом 10 секунд. Если повернуть регулятор скорости по часовой или против часовой



стрелки и удерживать его в одном положении, то можно быстро менять время таймера. После настройки таймера обратного отсчета необходимо нажать на любое место на дисплее, время зафиксируется.

11. Когда таймер и скорость будут сброшены, можно установить импульсный режим работы. Чтобы установить импульсный режим работы, поверните регулятор против часовой стрелки и удерживайте его, на месте индикатора скорости появится символ «P». В импульсном режиме миксер работает пока вы удерживаете регулятор скорости. Если его отпустить, то он автоматически вернется против часовой стрелки до упора.
12. Для выключения миксера поверните регулятор скорости в положение «0». Затем отключите миксер от сети питания.
13. Снимите крышку с чаши, откиньте моторный блок, снимите насадку.
14. Выложите готовую смесь из чаши.

**Примечание.** При перемешивании продуктов и очистке чаши от остатков продуктов не используйте металлические кухонные принадлежности, они могут поцарапать чашу. Воспользуйтесь лопаткой из комплекта.

**Внимание!** Миксер отключается автоматически после 10 минут работы. После этого миксеру необходимо дать остыть в течение 30 минут.

### Советы

При замесе теста, взбивании или смешивании жидких продуктов сначала установите низкую скорость вращения, а затем постепенно ее увеличивайте. Если сразу включить высокую скорость, ингредиенты могут разбрызгаться. Также во избежание разбрызгивания ингредиентов используйте крышку для чаши.

**Внимание!** Всегда выключайте миксер перед установкой или снятием насадок.

Не заполняйте чашу более 2/3 ее объема. Помните, что при взбивании, смешивании и замесе ингредиенты могут увеличиваться в объеме в несколько раз. Также при работе с густыми смесями максимальная загрузка чаши может привести к отключению прибора из-за большой нагрузки на двигатель. Нагрузка на двигатель зависит от скорости работы миксера, объема смеси и плотности смеси. Например, чем круче тесто, тем меньше должен быть его объем. Чтобы продолжить работу, прибору нужно будет остывать в течение долгого времени. В некоторых случаях перегрузка двигателя может привести к повреждению прибора.

Сначала добавляйте в емкость жидкие ингредиенты, а затем, по мере перемешивания, добавляйте сухие — так вам удастся избежать образования комков.

Максимальное время непрерывной работы миксера при замешивании густого теста составляет 10 минут. После этого дайте устройству охладиться до комнатной температуры перед тем, как продолжить работу.

Засыпайте муку медленно и аккуратно, чтобы не поднималось облако из мучной пыли. В этом случае часть муки может засосать в воздуховод, она попадет в моторный блок, и двигатель испортится.

Насадки миксера не достают до краев чаши — это нормально, иначе они будут задевать чашу и могут повредить ее. Поэтому при замесе, смешивании или взбивании (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов по краю чаши может не захватываться насадкой, в данном случае нужно в процессе работы выключать миксер, откидывать моторный блок, счищать эти продукты с краев лопаткой из комплекта и перемешивать их с остальной массой продуктов.

При перемешивании продуктов и очистке чаши от остатков продуктов не используйте металлические инструменты, они могут повредить чашу.

Не используйте венчик для густых смесей, иначе он может погнуться. Используйте насадку для смешивания. Для замеса крутого теста используйте крюк.

При взбивании масляного крема 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 творожных сыров рекомендуется вместо сахара использовать сахарную пудру. Сахарный песок практически не размешивается в масле, творожном сыре и подобных ингредиентах.

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

При смешивании коктейлей или других жидкостей работайте с прибором в течение 5 минут на 4–6 скорости.

### ***Замес теста***

Максимальное количество муки на чашу — 1000 г при рекомендуемом соотношении муки и воды 5 к 3.

Рекомендации по выбору скорости замешивания теста и времени работы прибора

- по 10 секунд на первой и второй скорости;
- 4 минуты на третьей скорости, потом скорость можно увеличить.

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

Максимальное время непрерывной работы миксера при замешивании густого теста составляет 10 минут. После этого дайте устройству охладиться до комнатной температуры перед тем, как продолжить работу.

### ***Взбивание яичных белков и сливок***

- Минимальное количество яиц — 4 категории С0 или С1. Конечный результат зависит от свежести и температуры яиц. Для отделения белков от желтков используйте сепаратор для яиц (входит в комплект).

Взбивайте яичные белки без остановки на скорости 7 или 8 в течение 3–5 минут или до устойчивой пены.

- Количество сливок — 250 мл и больше.

Взбивайте свежие сливки на скорости 7 или 8 в течение 3–5 минут. При приготовлении взбитых сливок рекомендуем использовать сливки жирностью 35% — они лучше и быстрее взбиваются.

Для взбивания используйте венчик.

**Примечание.** Некоторые сливки (например, жирностью меньше 30%) могут не взбиться.

Максимальное время непрерывной работы миксера при взбивании яиц или сливок составляет 10 минут. После этого дайте устройству охладиться до комнатной температуры перед тем, как продолжить работу.

## Рецепты

### *Стандартный рецепт теста:*

- мука — 800 г
- сахар — 100 г
- соль — 1 ч. л.
- дрожжи — 1 ч. л.
- вода — 450 г
- подсолнечное масло — 30 г

Используйте крюк для замешивания теста. Смешивайте ингредиенты на первой или второй скорости 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, откиньте моторный блок и вручную перемешайте ингредиент лопаткой из комплекта, чтобы поднять муку со дна чаши.

Замешанное тесто поставьте на 30–40 минут в теплое место без сквозняков. За это время тесто увеличится в объеме и станет мягче. При желании его можно обмять и снова поставить в теплое место, чтобы оно стало еще мягче. Такое тесто подойдет, например, для приготовления булочек, пирожков или пиццы. Если выпечка несладкая, следует добавить меньше сахара.

### *Бисквит классический*

- Мягкое сливочное масло или маргарин — 250 г
- Сахар — 250 г
- Ванильный сахар — 1 пакетик (можно заменить пакетиком ароматизатора для выпечки)
- Соль — щепотка
- Яйца — 4 шт.
- Мука — 500 г
- Разрыхлитель — 1 пакетик
- Молоко — 125 мл

Все ингредиенты положите в чашу и смешивайте с помощью венчика в течение 30 секунд на первой или второй скорости, затем около 3 минут на третьей или четвертой скорости. 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. Проверьте готовность бисквита длинной деревянной палочкой — проткните корж в самом толстом месте: если на палочке не осталось следов теста и она сухая, значит бисквит готов.

При желании можно добавить в тесто 100 г орехов или 100 г тертого шоколада.

### *Шоколадный крем*

- Сливки — 200 мл
- Шоколад — 150 г
- Яйца — 3 шт.



- Сахар — 50–60 г
- Ванильный сахар — 1 пакетик
- Соль — щепотка
- Коньяк или ром — 1 ст. л.

Взбейте сливки в чаше до устойчивой пены, переложите их в другую емкость на время. Растопите шоколад в микроволновке на минимальной мощности в течение примерно 3 минут. Взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль в чаше миксера венчиком на третьей скорости, чтобы сформировалась пена. Добавьте в смесь растопленный шоколад и равномерно перемешайте на пятой или шестой скорости. Оставьте немного шоколада для украшения. Добавьте взбитые сливки в чашу, после этого перемешайте смесь в течение короткого времени на максимальной скорости.

### ***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 — посыпать сверху

В миску разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте венчиком до появления пузырьков. Установите крюк для замеса. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте еще муки. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вырежьте 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. В разогретое масло опустите изделия. Они мгновенно увеличатся в размерах и станут золотистыми. Готовый хворост выньте, дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

### ***Печенье***

- Мягкое сливочное масло или маргарин — 150 г
- Сахар — 300 г
- Ванильный экстракт — 1 ч. л.
- Яйца — 2 шт.
- Сметана — 180 г
- Мука — 700 г
- Разрыхлитель — 10 г

Масло растопите и влейте его в чашу. Добавьте к нему яйца и сахар, перемешайте венчиком в течение 30 секунд на первой скорости. Добавьте сметану и ванильный экстракт, перемешайте венчиком около 3 минут на третьей скорости. Добавьте разрыхлитель и после этого постепенно введите муку. Перед добавлением муки уста-

новите насадку крюк, затем замесите мягкое эластичное тесто. Заверните тесто в пленку и уберите в холодильник на 2–3 часа. По прошествии времени достаньте тесто, раскатайте и вырежьте формочками печенье.

Смажьте противень маслом, выложите на него получившиеся фигурки и выпекайте в духовке до готовности. Примерное время выпекания 10–12 минут при температуре 180 °С.

## Чистка и обслуживание

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания.

Корпус прибора протирайте влажной или сухой мягкой тканью. Запрещается погружать миксер в воду.

Насадки, крышку и чашу миксера мыть в посудомоечной машине нельзя, т.к. они могут потемнеть. Мойте чашу, крышку, насадки, лопатку и сепаратор для яиц под струей воды с моющим средством. После мытья вытрите чашу, крышку и насадки сухим полотенцем или тщательно просушите на воздухе.

Не используйте металлическую щетку для чистки и не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

## Уход и хранение

Храните миксер в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Моторный блок должен быть установлен в горизонтальное (рабочее) положение.

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

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, дисплей 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, когда моторный блок будет опущен в рабочее горизонтальное положение

### 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
Недостаточное количество яиц	Необходимо взбивать не менее 2–3 белков

### Миксер остановил работу

Возможная причина	Решение
Насадка застряла в слишком густой смеси	Выключите прибор, удалите лишние ингредиенты, подождите несколько часов и включите миксер снова
Прошло 10 минут работы миксера	Миксер автоматически отключается через 10 минут

### Миксер чрезмерно гудит и греется

Возможная причина	Решение
Прибор установлен не на ровную 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
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 объём заложенных ингредиентов; убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью разморожившихся продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла). Не забывайте делать паузы в работе миксера для того, чтобы дать ему возможность остыть

### Насадка не вращается

Возможная причина	Решение
Что-то блокирует насадку	Выключите миксер и отключите его от сети питания. Вытащите предмет, блокирующий движение насадки

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, расположенную 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

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 5 л
5. Материал чаши: нержавеющая сталь
6. Длина шнура: 1 м
7. Количество скоростей: 8 + импульсный режим
8. Уровень шума: 80 дБ
9. Размер устройства: 378 × 275 × 336 мм
10. Размер упаковки: 415 × 244 × 375 мм
11. Вес нетто: 6,1 кг
12. Вес брутто: 6,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Шуньдэ Бесда Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Юнит 601, Билдинг 41, Чжифуюань, Синтань, Шуньдэ, Фошань, Гуандун Провинс, Китай.

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

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**

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, чаши и крышки чаши 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, 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 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. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор 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 более 2/3 ее объема.
21. Во избежание поломок не перегружайте миксер.
22. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
23. Во избежание поломок время работы миксера не должно превышать 10 минут при замешивании густого теста и взбивании яиц и сливок.

## 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







## 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