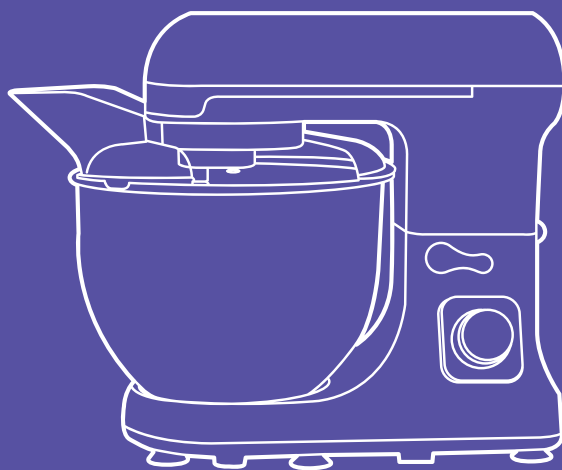


**Я на кухне
главный!**



**Планетарный миксер
КТ-1343**

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 и обслуживание миксера.....	8
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок	9
Технические характеристики	9
Меры предосторожности.....	10

Общие сведения

Ультрасовременный и мощный стационарный миксер КТ-1343 поможет вам смешать ингредиенты, взбить яйца или сливки, приготовить картофельное пюре, соус, крем, мусс, замесить жидкое тесто для блинов и тугое тесто 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 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 работе на высоких скоростях или при замешивании крутого теста. Нескользящие 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 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 заниматься другими делами.

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.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей объемом 5 литров. Форма насадок и чаши подобраны так, что при любом количестве продуктов насадка полностью снимет их с краёв и замешает.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша жестко закрепляется на базе 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, а также крюки для замеса тугого теста и защитный кожух от брызг, покрывающий насадки.

Система безопасности

Прибор оснащен хорошо продуманной системой безопасности. Он автоматически выключится, если откинуть моторный отсек. Если при этом регулятор скорости стоит не на нуле, то при возвращении моторного отсека в исходное положение мотор не включится, а для включения придется сначала перевести регулятор в нулевое положение, а затем выставить скорость. В закрытом и откинутом положении

моторный отсек фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при переведении ручки в нужное положение. Если вы забыли про включенный миксер, он выключится автоматически через 20 мин при скоростях 1–3 и через 10 мин при скоростях 4–6.

Комплектация

1. Миксер — 1 шт.
2. Чаша — 1 шт.
3. Крышка чаши — 1 шт.
4. Венчик для взбивания — 1 шт.
5. Насадка для смешивания — 1 шт.
6. Крюк для замеса теста — 1 пара (2 шт.)
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Гарантийный талон — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

* опционально

Устройство миксера





1.



2.



3.

Насадки:

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

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.

Подготовка к работе

1. Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Пожалуйста, не превышайте максимальный объем ингредиентов, указанный на чаше. Обратите внимание, что для некоторых ингредиентов максимальное количество может быть еще меньше, чем уровень отметки. Подробнее см. в разделе «Советы».
2. Поверните ручку фиксации моторного отсека против часовой стрелки, и откиньте моторный отсек вверх.
3. Поместите чашу на базу и поверните против часовой стрелки до упора.
4. Вставьте насадку на шпindel, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке, затем слегка надавите на насадку и поверните ее по часовой стрелке до упора.

Внимание! Венчик и насадку для перемешивания можно устанавливать на любой шпindel. Запрещается устанавливать на шпиндели одновременно не-

сколько насадок, кроме пары крюков для теста. По отдельности крюки можно устанавливать на любой шпиндель.

5. Поверните ручку фиксации против часовой стрелки, и опустите моторный отсек.

6. Установите крышку на чашу.

Крышка чаши предотвращает вылет брызг при работе миксера. Для установки крышки заведите ее на чашу, сориентировав горловиной вперед, а затем опустите на края чаши. Через горловину крышки 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 помещать в чашу 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 в положение «Р» и удерживайте его. После отпускания ручки она автоматически вернется в нулевое положение, и миксер выключится.

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 расплыться.

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

Внимание!

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

Используйте миксер только при комнатной температуре и нормальной влажности.

Не перегружайте миксер, особенно при замесе тугого теста. Чем крепче 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 крепче, его объем следует дополнительно уменьшить.

При замесе теста устанавливайте скорость работы не более половины от максимальной (в диапазоне от 1 до 3 по шкале регулятора скорости), в противном случае миксер может перегреться или испортиться из-за чрезмерной нагрузки.

Не используйте миксер дольше 5 минут подряд. После 5 минут непрерывной работы миксеру нужно дать остыть, по крайней мере, в течение 10 минут.

Работа без перерыва и/или с перегрузкой приведет к перегреву мотора, после чего термостат, расположенный на нём разомкнет электрическую цепь до тех пор, пока мотор не остынет до рабочей температуры.

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

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 1500 г.

Рекомендуемое соотношение муки и воды — 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 10 секунд на скорости 1;
- 10 секунд на скорости 2;
- около 3 минут на скорости 3.

Для замеса теста используйте крюк для теста или лопатку для перемешивания.

Взбивание яичных белков и сливок

- Максимальное количество яиц — 12.

Взбивайте яичные белки без остановки при скорости от 4 до 6 в течение приблизительно 5 минут до устойчивой пены.

- Количество сливок — 250 мл.

Взбивайте свежие сливки при скорости от 4 до 6 в течение приблизительно 5 минут.

При наполнении чаши миксера молоком, сливками или другими ингредиентами, не превышайте их максимально допустимый уровень..

Для взбивания используйте венчик.

Смешивание коктейлей или других жидкостей

Смешайте ингредиенты в соответствии с рецептом, при скорости от 1 до 6 в течение приблизительно 5 минут.

Используйте для смешивания коктейлей перемешивающую лопатку.

Не превышайте максимальное количество ингредиентов для чаши миксера.

Чистка и обслуживание миксера

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания. Убедитесь, что ручка регулятора скоростей находится в положении «0».

Корпус моторного отсека протирайте влажной или сухой тряпкой. Запрещается погружать миксер в воду.

Чашу миксера можно мыть в посудомоечной машине. Крышку и насадки мойте под струей воды с моющим средством. После мытья вытрите крышку и насадки сухим полотенцем или просушите на воздухе. Насадки, защитный кожух и крышку чаши мыть в посудомоечной машине запрещено.

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. Моторная часть должна быть установлена в горизонтальное (рабочее) положение.

Устранение неполадок

Миксер выключился сразу после первого пуска и больше не включается

Возможная причина	Решение
Перегорела плавкая вставка предохранителя из-за скачков напряжения в сети и перегрузки по входному току.	Требуется замена плавкого предохранителя. (Следует сдать прибор в сервисный центр изготовителя).

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.	Убавить объем заложенных ингредиентов; убедиться в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью разморозившихся продуктов (напр., кусков замороженного сливочного масла). Не забывайте делать паузы в работе миксера для того, чтобы дать ему возможность остыть.

Технические характеристики

1. Напряжение: 230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1000 Вт
3. Количество скоростей: 6 + импульсный режим
4. Класс защиты от поражения электрическим током: II
5. Емкость чаши: 5 л
6. Размер устройства: 346 × 250 × 315 мм
7. Размер упаковки: 420 × 268 × 349 мм
8. Вес нетто: 4,3 кг
9. Вес брутто: 5,2 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован



Производитель: Шэньчжэнь Мурен Эплаенс Ко., Лтд. Б 8 Флор, Билдинг №38, Дз 3 Индастриэл Эриа, Машаньюу Кэмыюнити, Гунмин Стрит, Гуанмин Нью Дис-трикт, Шэньчжэнь, 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.

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.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
2. Устройство предназначено для работы в помещении исключительно для домашнего использования. Миксер не предназначен для промышленной 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 или домашние животные.
9. Не прикасайтесь пальцами к движущимся частям миксера во время его использования.
10. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.
11. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
12. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
13. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения миксера и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-6



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