KIT
FORT

Планетарный миксер

KT-1330

Руководство
по эксплуатации

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-812-339-22-15
8-499-400-23-34
(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 9
Уход и хранение 9
Устранение неполадок 10
Технические характеристики 10
Меры предосторожности 11
Другие товары «Китфорт» 13

Общие сведения

Ультрасовременный и мощный стационарный миксер КТ-1330 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 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. При включении миксера скорость вращения увеличивается постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен большой чашей объемом 4,5 литров. Форма насадок и чаши подобраны так, что при любом количестве продуктов насадка не оставляет их по краям неперемешанными.

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, крюк для замеса крутого теста.

Система безопасности

Прибор оснащен 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 15 мин. Миксер оборудован микропроцессором, который контролирует нагрузку на мотор. Если нагрузка слишком велика, то во избежание перегрева мотора миксер отключится.

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 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Гарантийный талон — 1 шт.

Устройство миксера

Насадки:

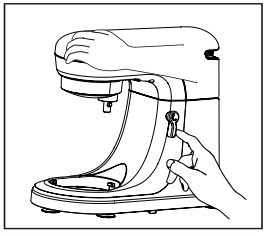
1. Крюк для теста. Подходит для замешивания густого теста. Рекомендуемая скорость: 2.
2. Венчик для взбивания. Подходит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста. Рекомендуемая скорость: 1–4.
3. Насадка для перемешивания. Подходит для смешивания негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей, теста для тортов или блинов. Рекомендуемая скорость: 7.

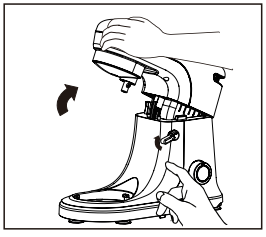
Подготовка к работе и использование

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

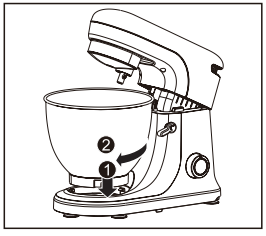
Подготовка к работе

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 по часовой стрелке и откиньте моторный отсек вверх.

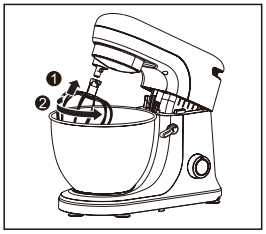




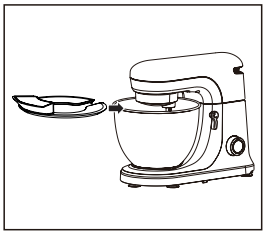
3. Поместите чашу на базу и поверните по часовой стрелке до упора.



4. Вставьте насадку на шпиндель, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке, затем слегка надавите на насадку и поверните ее против часовой стрелки до упора.



5. Поверните ручку фиксации по часовой стрелке 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».

Советы и ограничения

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 вчетверо.

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. В среднем, в чаше можно обрабатывать не более 1000 г муки и других ингредиентов. Если тесто очень крутое, 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 более 5 минут подряд. После 5 минут непрерывной работы миксеру нужно дать остыть, по крайней мере, 10 минут.

Работа с перегрузкой приведет к срабатыванию защиты от перегрева и прибор отключится. Чтобы вновь запустить миксер в работу поверните регулятор в положение 0 и удалите лишние ингредиенты. Затем дайте прибору остыть несколько минут и запустите его снова.

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

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 1000 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 насадку для перемешивания.

Взбивание яичных белков и сливок

- Максимальное количество яиц — 12.
  Взбивайте яичные белки без остановки при скорости от 4 до 7 в течение приблизительно 5 минут до устойчивой пены. После 10 минут непрерывной работы миксеру нужно дать остыть, по крайней мере, 10 минут.
- Количество сливок — 250 мл.
  Взбивайте свежие сливки при скорости от 4 до 7 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 7 в течение приблизительно 5 минут.

Используйте для смешивания коктейлей перемешивающую насадку.

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 и крышку можно мыть в посудомоечной машине или под струей воды с моющим средством. Насадки мыть в посудомоечной машине не рекомендуется, т.к. они могут потемнеть. Мойте насадки под струей воды с моющим средством. После мытья вытрите чашу, крышку и насадки сухим полотенцем или 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. Моторная часть должна быть установлена в горизонтальное (рабочее) положение.

Устранение неполадок

Миксер не работает

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к сети	Проверьте, хорошо ли вставлена вилка сетевого шнура в розетку. Проверьте напряжение в сети
Сработала защита	Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой. Поверните регулятор в положение 0, удалите лишние ингредиенты, подождите несколько минут и включите миксер снова

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800 Вт
3. Количество скоростей: 7
4. Защита от поражения электротоком: класс II
5. Емкость чаши: 4,5 л
6. Размер миксера без чаши: 330 × 152 × 300 мм
7. Размер миксера с установленной чашей: 330 × 160 × 300 мм
8. Размер упаковки: 460 × 272 × 374 мм
9. Вес нетто: 4,2 кг
10. Вес брутто: 5,4 кг

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

Производитель: Майн Пауэр Инотек (Шеньжень) Мануфакчуринг Ко., Лтд. Майн Пауэр Индастриал Зоун, №20 Лицзин Норс Роуд, Шеньжень Экспорт Процессинг Зоун, Пиншань Нью Дистрикт, Шеньжень, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

Горячая линия производителя: 8-812-339-22-15, 8-499-400-23-34 (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 коммерческой 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-1

Другие товары «Китфорт»

Соковыжималка шнековая КТ-1104
Для фруктов, овощей, зелени и ягод
Мощность: 240 Вт
Скорость вращения: 60-70 об./мин.
2 цвета

Терка электрическая КТ-1318
Для измельчения и шинковки овощей,
фруктов и других продуктов
Мощность:150 Вт
Ножи:5 шт
Непрерывная работа:10 мин
3 цвета

Вафельница КТ-1611
Для бельгийских вафель
Мощность:640 Вт
Антипригарное покрытие
Двусторонний нагрев

Мясорубка Kitfort КТ-2101 Carnivora
Производительность:1,2 кг/мин
Мощность:max 1500 Вт
Две решетки
Насадки для колбас и кеббе
5 цветов

Кофемашина КТ-705
Мощность: 1000 Вт
Емкость резервуара: 1,5 л на 12 чашек
Тип: капельная
Регулятор помола
Отложенный старт
Противокапельная система

Напольные весы КТ-804
Высокая точность
ЖК-дисплей
Стеклянная поверхность
5 цветов

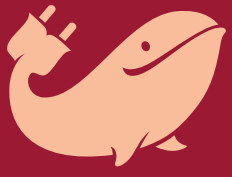
Вертикальный пылесос КТ-525
Мощность: 600 Вт
Пылесборник: 1,5 л
Тип пылесоса: проводной
Выдвижная ручка
3 цвета

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!