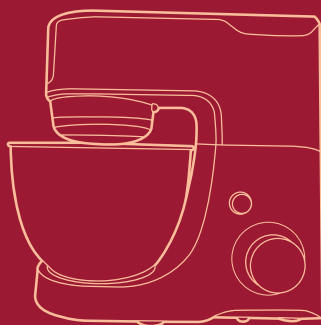




**KIT
FORT**



**Планетарный
миксер «4 в 1»**
КТ-1332-1
Professional Series

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.....	6
Подготовка к работе и использование	8
Чистка и обслуживание миксера.....	17
Уход и хранение.....	18
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	18
Меры предосторожности	19
Другие товары «Китфорт».....	21



**KIT
FORT**

Планетарный миксер «4 в 1»
KT-1332 Professional Series

Общие сведения

Многофункциональный планетарный миксер KT-1332 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, перемолоть мясо на фарш, нашинковать овощи и фрукты и смешать ледяной коктейль или смузи. В комплекте миксера имеется блендер, комбайн и мясорубка, что превращает эту модель в универсальную кухонную машину «4 в 1».

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.

Миксер позволяет плавно регулировать скорость от минимума до максимума. При включении миксера скорость вращения увеличивается постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. Прибор имеет 7 скоростей и импульсный режим.

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 перемешанными.

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 и защитный кожух от брызг, одевающийся на насадки.

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 одна из заглушек снята с миксера, а нужный прибор на место крепления не установлен, то миксер не включится. 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. Моторный отсек — 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. Мясорубка:
 - корпус — 1 шт.
 - толкатель — 1 шт.
 - загрузочный лоток — 1 шт.
 - металлический шнек — шт.
 - нож — 1 шт.
 - решетка с крупными отверстиями — 1 шт.
 - решетка с мелкими отверстиями — 1 шт.
 - кольцевая гайка — 1 шт.
8. Блендер:
 - чаша блендера — 1 шт.
 - крышка блендера — 1 шт.
 - мерный колпачок — 1 шт.
9. Комбайн:
 - чаша комбайна — 1 шт.
 - крышка комбайна — 1 шт.
 - толкатель — 1 шт.
 - блок лезвий — 1 шт.
 - диск для насадок — 1 шт.
 - насадка с тонкой теркой — 1 шт.
 - насадка с крупной теркой — 1 шт.
 - насадка для нарезки — 1 шт.
 - насадка с мелкой теркой — 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Гарантийный талон — 1 шт.
12. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

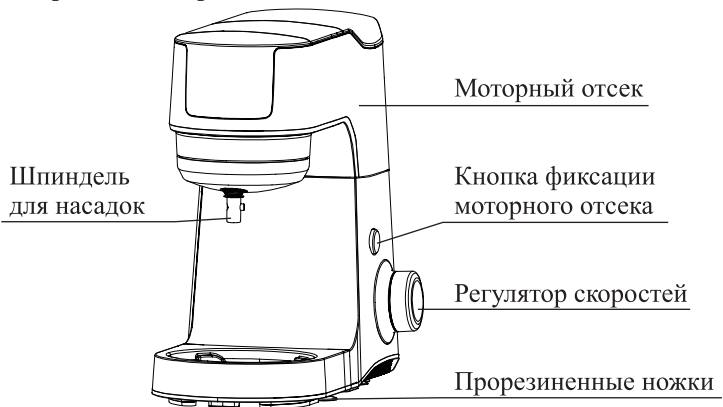


**KIT
FORT**

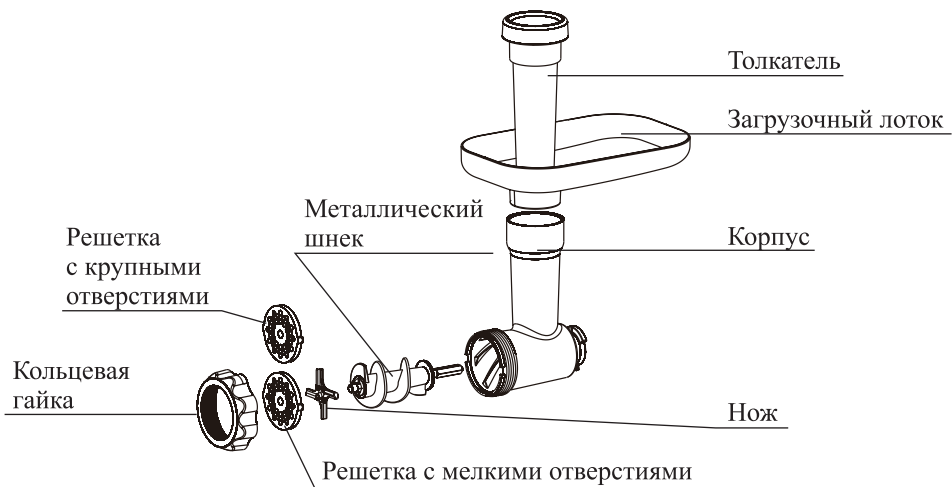
Планетарный миксер «4 в 1»
KT-1332 Professional Series

Устройство миксера

Планетарный миксер



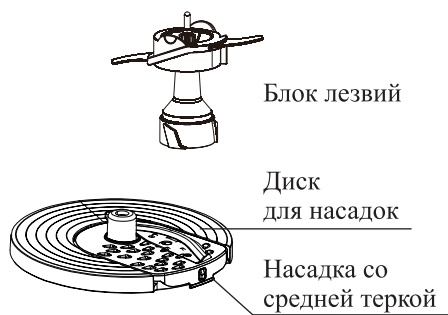
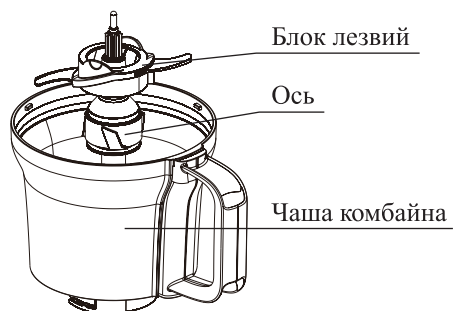
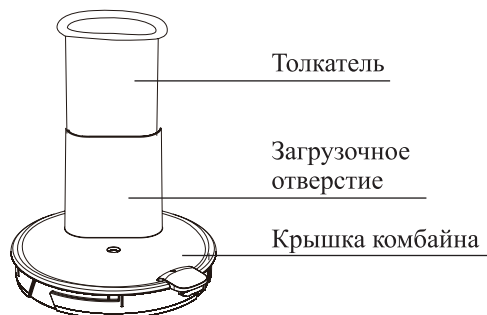
Мясорубка



Блендер



Комбайн





**KIT
FORT**

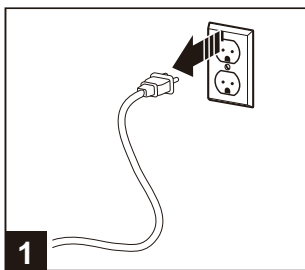
Планетарный миксер «4 в 1»
KT-1332 Professional Series

Подготовка к работе и использование

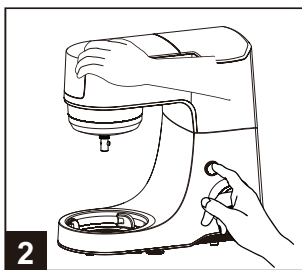
Перед первым использованием вымойте все части и аксессуары, кроме моторного отсека, и вытрите насухо. Моторный отсек протрите влажной, а затем сухой тряпкой.

Использование миксера

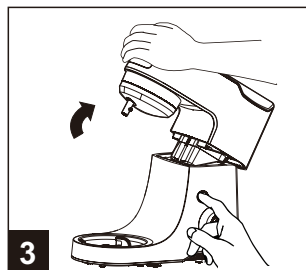
Внимание! Выключайте миксер перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки чаши, а также перед откидыванием моторного отсека. При работающем миксере запрещается помещать в чашу твердые предметы.



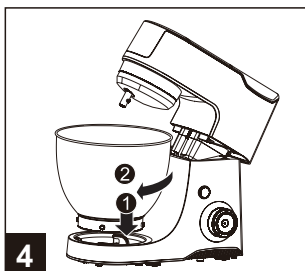
1 Убедитесь, что прибор не подключен к сети



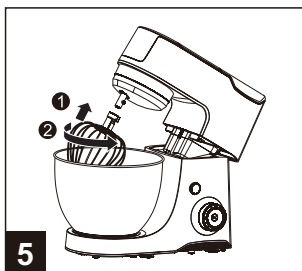
2 Нажмите на кнопку фиксации моторного отсека



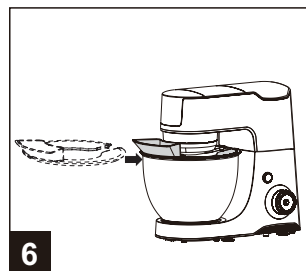
3 Другой рукой откиньте моторный отсек вверх



4 Поместите чашу на базу и поверните по часовой стрелке до упора



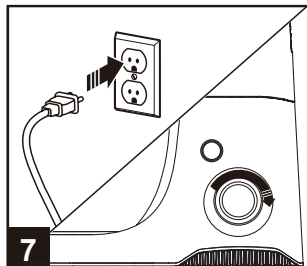
5 Наденьте насадку на шпиндель, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке, затем слегка надавите на насадку и поверните ее против часовой стрелки до упора



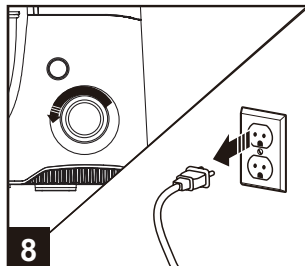
6 Нажмите на кнопку фиксации и опустите моторный отсек. Установите крышку на чашу

Примечание. 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.

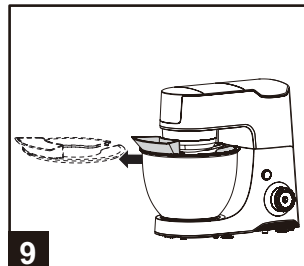
Внимание! Перед включением прибора убедитесь, что регулятор находится в положении «0».



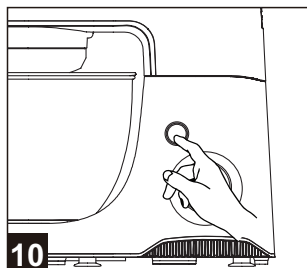
7 Вставьте вилку в розетку и поверните регулятор скорости по часовой стрелке, выставив нужную скорость



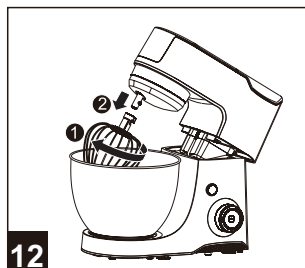
8 Для выключения миксера поверните регулятор в положение «0» и отключите миксер от сети



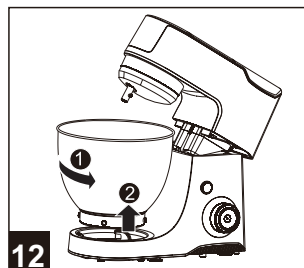
9 Снимите крышку с чаши



10 Нажмите на кнопку фиксатора и поднимите моторный отсек






12 Извлеките насадку: надавите на нее вверх и поверните по часовой стрелке



12 Поверните чашу против часовой стрелки и снимите ее с корпуса миксера

Насадки миксера

Название	Использование
 <p>Крюк для теста</p>	<p>Подходит для замешивания густого теста Рекомендуемая скорость: 2</p>
 <p>Насадка для перемешивания</p>	<p>Подходит для смешивания негустых ингредиентов, приготовления картофельного пюре, томатной пасты, кондитерских смесей, теста для тортов или блинов. Рекомендуемая скорость: от 1 до 4</p>
 <p>Венчик для взбивания</p>	<p>Подходит для взбивания яичных белков, сливок, замешивания жидкого теста Рекомендуемая скорость: 7</p>



**KIT
FORT**

Планетарный миксер «4 в 1»
KT-1332 Professional Series

Советы и ограничения

Внимание! Запрещается присоединять к миксеру несколько компонентов сразу и включать их одновременно! Например, миксер и блендер. Это приведет к перегрузке мотора и выходу миксера из строя.

Пожалуйста, не превышайте максимальный объем ингредиентов, указанный на чаше. Обратите внимание, что для некоторых ингредиентов максимальное количество может быть еще меньше, чем уровень отметки.

Не превышайте рекомендуемую скорость обработки, чтобы избежать повреждения прибора.

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. 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 15 минут подряд. После 15 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.

Рецепты

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 5 минут на скорости 3.

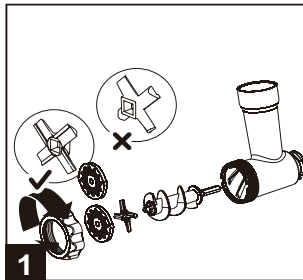
Для замеса теста используйте крюк для теста. Для замеса жидкого теста можно использовать насадку для перемешивания.

Взбивание яичных белков и сливок

- Максимальное количество яиц — 12.
Взбивайте яичные белки без остановки при скорости от 4 до 7 до устойчивой пены из расчёта около 1 минуты на 1 яйцо. После 15 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 5–10 минут.
При наполнении чаши миксера молоком, сливками или другими ингредиентами, не превышайте их максимально допустимый уровень.
Для взбивания используйте венчик.

Использование мясорубки

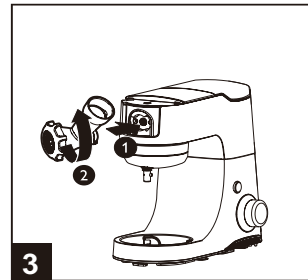
Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса.



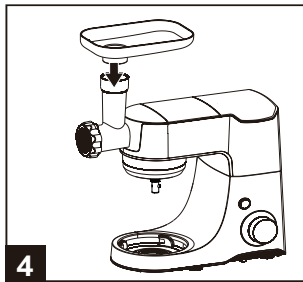
1 Соберите мясорубку, как это показано на рисунке



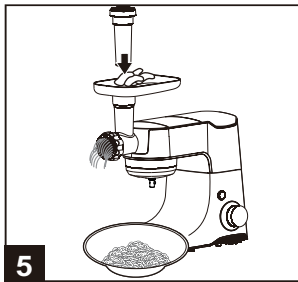
2 Снимите заглушку с передней части моторного отсека



3 Установите мясорубку в моторный отсек, как это показано на рисунке



4 На корпус мясорубки установите загрузочный лоток



5 Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса.



Если мясорубка забилась:

1. Выключите прибор и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился.
2. Отключите прибор от электросети.
3. Отсоедините мясорубку от моторного отсека.
4. Очистите горловину мясорубки. При необходимости разберите мясорубку и прочистите все ее части.
5. Соберите мясорубку и установите ее в моторный отсек.
6. Продолжайте работу.

Советы и ограничения

Количество мяса, которое мясорубка может обработать за один раз, не превышает двух килограмм.

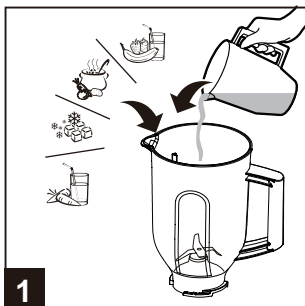
Всегда используйте толкатель для подачи мяса в горловину.

Работайте на скорости 7.

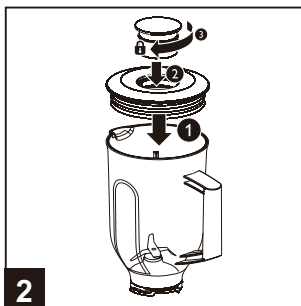
Внимание! Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 3 минуты.

Использование блендера

Блендер предназначен для приготовления соков, супов-пюре, соусов, молочных коктейлей, смешивания фруктовых и фитнес-напитков.



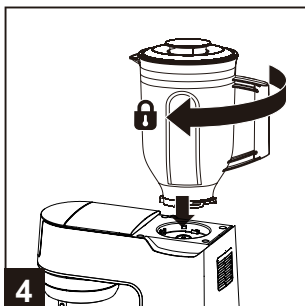
1 Положите ингредиенты в чашу



2 Закройте чашу крышкой. Установите в крышку мерный колпачок и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке



3 Снимите заглушку в задней части моторного отсека



4 Установите блендер на моторный отсек и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора.

Советы и ограничения

Пожалуйста, убедитесь, что чаша установлена правильно. При неверно установленной чаше блендер не включится. Не включайте блендер с открытой крышкой, в противном случае ингредиенты могут выплеснуться из чаши.

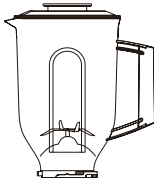






Внимание! Никогда не открывайте крышку, чтобы положить какой-либо ингредиент в чашу во время работы блендера.

Чтобы положить ингредиенты в чашу во время смешивания, открутите и снимите мерный колпачок и добавьте ингредиенты в чашу блендера через отверстие в крышке. Перед обработкой порежьте ингредиенты на мелкие кусочки.

Пожалуйста, не превышайте максимальный объем ингредиентов, указанный на чаше. Если вы смешиваете пюре, то не заполняйте чашу больше, чем наполовину.

В приведенной ниже таблице вы можете выбрать параметры для приготовления ингредиентов.

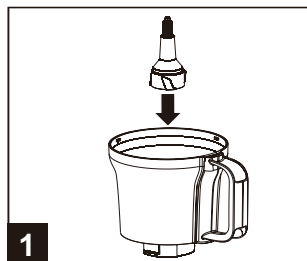
Примечание: ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

	Ингредиенты	Макс. кол-во	Макс. время	Скорость
		1,25 л	1 мин	7
		9 × 	20 раз	P
	400 г  / 600 мл 	2 мин	7	

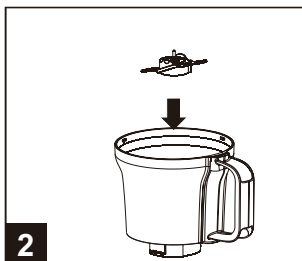
Использование комбайна

Сборка комбайна с блоком лезвий

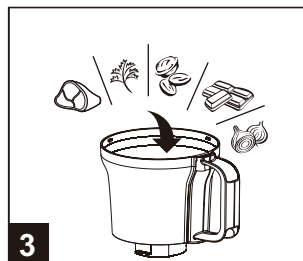
Лезвиями комбайн быстро измельчает мясо, твердый сыр, овощи, травы, чеснок, лесные и грецкие орехи.



1 Установите ось в чашу комбайна



2 Наденьте и закрепите на оси лезвия

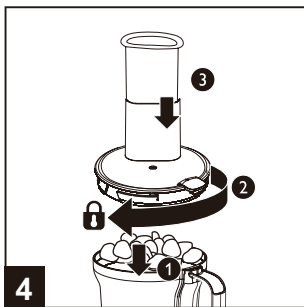


3 Добавьте в чашу ингредиенты



**KIT
FORT**

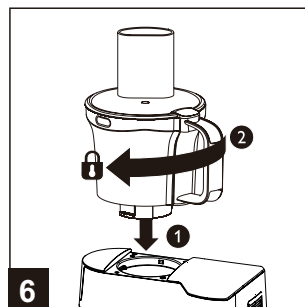
Планетарный миксер «4 в 1»
KT-1332 Professional Series



Закройте чашу крышкой и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до упора. Установите в горловину толкатель



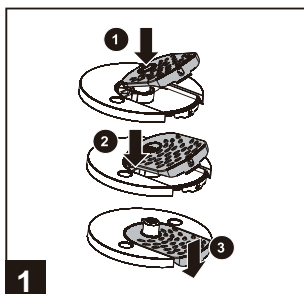
Снимите заглушку в центральной части моторного отсека



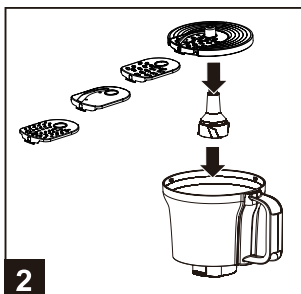
Установите на моторный отсек комбайн в сборе. Зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора

Сборка комбайна с диском для насадок

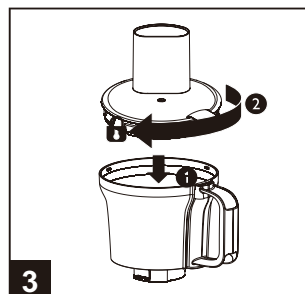
С установленными насадками на диск комбайн может работать как терка и шинковка.



Установите в диск нужную насадку



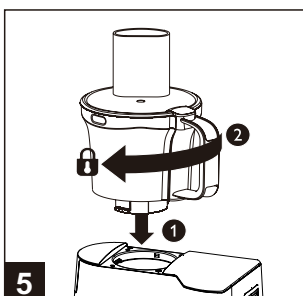
Установите в чашу комбайна ось, а затем диск с насадкой



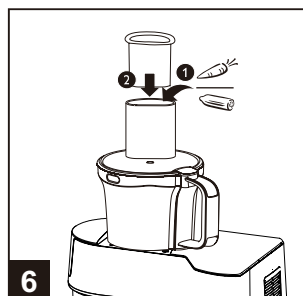
Закройте чашу крышкой и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до упора



4 Снимите заглушку в центральной части моторного отсека







5 Установите на моторный отсек комбайн в сборе. Зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора



6 Подавайте продукты в загрузочное отверстие, при необходимости подталкивайте их толкателем

Насадки для комбайна

Описание насадок представлено в таблице.

	Наименование	Назначение
	Средняя терка	Трет ингредиенты в мелкие нити Рекомендуемая скорость: 4
	Крупная терка	Трет ингредиенты в толстые нити Рекомендуемая скорость: 4
	Шинковка (нож)	Нарезает ингредиенты тонкими пластинами Рекомендуемая скорость: 3
	Мелкая терка	Разминает картофель, натирает пармезан Рекомендуемая скорость: 4

В приведенной ниже таблице вы можете подобрать насадки и другие параметры для измельчения ингредиентов с помощью комбайна.

Примечание: ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

		Ингредиенты	Макс. кол-во	Макс. время	Скорость
			500 г	5 × 1 с	P
			500 г	5 × 1 с	P/7
			50 г	30 с	P

**KIT
FORT**Планетарный миксер «4 в 1»
KT-1332 Professional Series

		Ингредиенты	Макс. кол-во	Макс. время	Скорость
			250 г	60 с	7
			250 г	45 с	7
			500 г	30 с	4
			2 шт.	30 с	4
			500 г	30 с	4
			200 г	30 с	4
			500 г	30 с	4

Советы и ограничения

Внимание! Прежде чем начинать добавлять ингредиенты, сначала устанавливайте блок лезвий в чашу.

Не используйте комбайн для измельчения твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда, так как это может привести к тому, что лезвия станут тупыми.

Когда вы измельчаете твердый сыр или шоколад, не превышайте время работы в 2 минуты. В противном случае эти ингредиенты станут слишком горячими, начнут таять и собираться в комки.

Если куски продуктов не помещаются в загрузочную горловину — предварительно нарежьте их.

Не держите устройство включенным более 2 минут подряд. Перед повторным включением прибору нужно дать остыть как минимум 2 минуты во избежание перегрева мотора. После 10 последовательных включений мотору надо дать остыть 10 минут.

При использовании импульсного режима не превышайте максимальное время непрерывной работы в 2 минуты. После истечения этого интервала дайте мотору остыть.

После выключения комбайна всегда дожидайтесь полной остановки ножа. Всегда выключайте комбайн перед снятием чаши.

При терке или шинковке продуктов в конце могут оставаться небольшие не натертые кусочки.

Своевременно удаляйте из чаши перетертые или нашинкованные продукты. Не допускайте заполнения чаши до уровня диска.

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 комбайна, крышки и диск с терками можно мыть в посудомоечной машине или под струей воды с моющим средством. Насадки и чашу миксера, чашу блендера и алюминиевые части мясорубки мыть в посудомоечной машине не рекомендуется, т.к. они могут потемнеть. Мойте чашу и насадки под струей воды с моющим средством. После мытья вытрите чашу, крышку и насадки сухим полотенцем или просушите на воздухе.









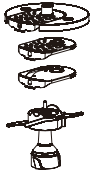
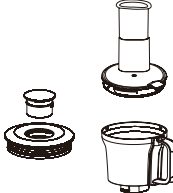
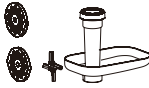
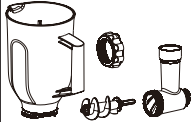
Будьте осторожны при мытье ножей и терок, чтобы не пораниться. Ножи после мытья высушите, чтобы предотвратить их коррозию.

После мытья высушите металлические части мясорубки и протрите их тканью, пропитанной растительным маслом.

Некоторые продукты, такие как морковь, могут оставить цветные пятна на пластиковых частях корпуса. Для удаления пятен протрите их тряпкой или салфеткой, смоченной в пищевом масле, затем вымойте в обычном порядке.

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

Ориентируйтесь на таблицу при очистке прибора и его комплектующих.

							
	✗	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓



Уход и хранение

Храните миксер 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
Открыта одна из заглушек миксера	Плотно установите все заглушки на их места

В случае аномалий, таких как громкие шумы, сильный запах, дым и т.д., немедленно отключите питание, прекратите использование прибора и обратитесь в сервисный центр.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность:
 - Номинальная: 350 Вт
 - При блокировке вала: 1000 Вт
3. Количество скоростей: 7
4. Автоотключение: через 15 минут
5. Защита от поражения электротоком: класс II
6. Емкость чаши: 4,5 л
7. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
8. Материал чаши блендера: пластик
9. Материал чаши комбайна: пластик
10. Материал корпуса: пластик
11. Размер прибора: 365 × 220 × 340 мм

12. Размер упаковки: 600 × 300 × 500 мм
13. Вес прибора с аксессуарами: 8,3 кг
14. Вес брутто: 11,1 кг

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



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.



**KIT
FORT**

Планетарный миксер «4 в 1»
KT-1332 Professional Series

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





**KIT
FORT**

Планетарный миксер «4 в 1»
KT-1332 Professional Series

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
Стеклопанельная 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 самую 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!

