

ЛОВИ ВИХРЬ ВКУСОВ!



Блендер КТ-3097

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	4
Устройство блендера.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Чистка и обслуживание блендера	11
Уход и хранение	12
Устранение неполадок	12
Технические характеристики	13
Меры предосторожности.....	14

Общие сведения

Погружной блендер КТ-3097 предназначен для измельчения и смешивания продуктов во фруктовые и фитнес-напитки, молочные коктейли, эмульсии, муссы, супы-пюре, соусы и детское питание.

У блендера скорость работы зависит от силы нажатия кнопки включения. Чем сильнее нажатие кнопки, тем быстрее вращается наконечник насадки. Мощный двигатель обеспечит длительный срок эксплуатации. Металлические части сменных насадок блендера выполнены из нержавеющей стали, что обеспечивает долгий срок службы.

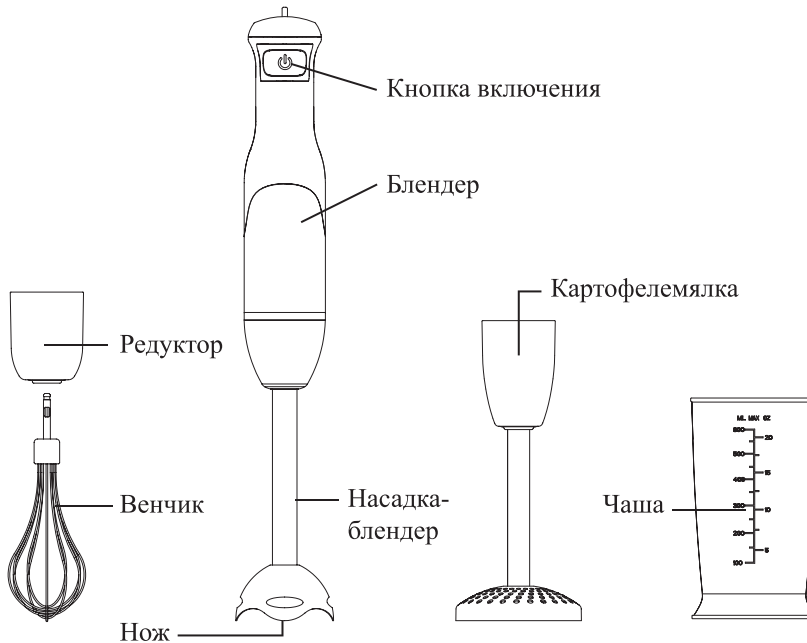
Корпус блендера выполнен из пластика с декоративной вставкой из нержавеющей стали. Благодаря компактным размерам погружной блендер КТ-3097 не займет много места на вашей кухне. Устройство очень удобно в использовании — достаточно погрузить блендер с установленной насадкой в емкость с ингредиентами и нажать на кнопку включения. Блендер поможет измельчить и смешать ингредиенты как для маленькой кружки смузи, так и для большой кастрюли крем-супа. Использование погружного блендера позволяет непрерывно наблюдать за процессом приготовления, благодаря чему вы всегда будете знать, в какой момент остановить процесс готовки для достижения желаемой консистенции блюда или напитка.

Комплектация

1. Блендер — 1 шт.
2. Венчик — 1 шт.
3. Редуктор — 1 шт.
4. Насадка-блендер — 1 шт.
5. Картофелемялка — 1 шт.
6. Чаша — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство погружного блендера



Кнопка включения. Чем сильнее нажатие на кнопку, тем быстрее работает блендер. Чтобы выключить блендер, отпустите кнопку включения.

Для фиксации насадки, установите насадку на моторный блок так, чтобы значок стрелки «▼» на насадке находился напротив значка открытого замка «☐» на моторном блоке. Затем поверните насадку слева направо, чтобы значок стрелки «▼» расположился напротив значка закрытого замка «▣».

Венчик. Используется при взбивании яиц для беже или для омлета, а также при приготовлении других блюд, технология которых требует взбивания и смешивания ингредиентов. Венчик можно применить при взбивании легких кремов для тортов, например, сливочного или йогуртового. Насадка собирается из самого венчика и редуктора, простым соединением в отверстие под венчик.

Насадка-блендер. Используется для измельчения овощей и фруктов, а также ягод. Благодаря этой насадке можно приготовить смузи или фруктовое пюре. Насадка прекрасно справляется с измельчением орехов с зеленью и перемешиванием коктейлей.

Картофелемялка. С легкостью позволит вам приготовить пюре из вареного картофеля. Для удобной чистки насадка имеет съемное лезвие, которое удерживается фиксатором. Для снятия лезвия, фиксатор откручивается в сторону значка «▣». Чтобы закрепить лезвие на насадке, прокрутите фиксатор в сторону значка «☐». Открутить фиксатор получится, только удерживая лезвие.

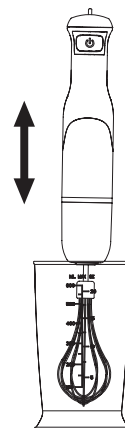
Подготовка к работе и использование

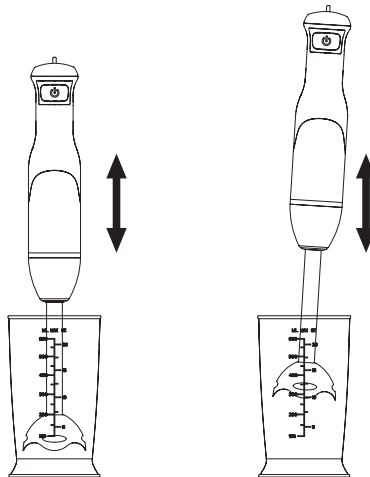
Подготовка к работе

1. Распакуйте блендер и удалите весь упаковочный материал. Коробку рекомендуется сохранить для дальнейшего длительного хранения.
2. Вымойте все насадки мягкой губкой в теплой воде с мягким моющим средством для посуды. Для приготовления используйте сухую насадку. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой тканью.
3. Установите нужную насадку на моторный блок так, чтобы значок стрелки «▼» на моторном блоке находился напротив значка открытого замка «▣» на насадке. Затем поверните насадку слева направо, чтобы значок стрелки «▼» расположился напротив значка закрытого замка «▣». Теперь насадка зафиксирована на моторном блоке.

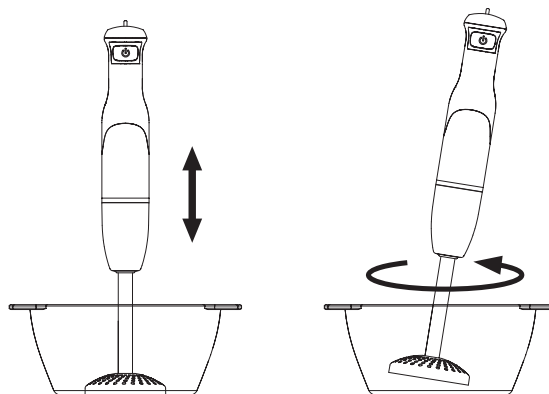
Использование блендера

1. Нарежьте жесткие продукты на кусочки размером не более $1,5 \times 1,5 \times 1,5$ см, затем поместите их в чашу для приготовления. Можно использовать и другую емкость, также глубокую, в которой будет проводиться приготовление. Дно емкости должно быть ровным и без выступов, которые могли бы повредить вращающуюся часть насадки.
2. Подключите устройство к сети электропитания.
3. Поместите насадку в емкость с ингредиентами. Свободной рукой придерживайте емкость. Для эффективной готовки и предотвращения разбрызгивания ингредиенты должны закрывать рабочую часть насадки-блендера. Венчик полностью погружать необязательно. Не наклоняйте венчик набок. Не погружайте блендер слишком глубоко — моторный блок и соединительная часть насадки-блендера не должны касаться измельчаемых продуктов. А также не изымайте рабочую часть насадки из продуктов во включенном состоянии, это может привести к разбрызгиванию жидкого съестного.
4. Нажмите и удерживайте кнопку включения — блендер начнет работу. Во время измельчения, смешивания или взбивания придерживайте емкость свободной рукой и перемещайте блендер вверх и вниз, а также по кругу. Держите блендер вертикально и не наклоняйте устройство, чтобы избежать разбрызгивания содержимого. Небольшой наклон блендера допустим, чтобы захватить кусочки продуктов, осевших на краях емкости.





5. При использовании картофелемялки надавливайте рабочей частью насадки на вареный картофель до образования густой смеси. Если поднятие блендера затруднено, водите блендер под наклоном вперед насадкой по контуру емкости.



Примечание. Рекомендуемое время работы блендера — не более 1 минуты. По истечении этого времени дайте мотору блендера остыть в течение 1 минуты. При проработке 5 таких циклов оставьте блендер остыть на 15–20 минут.

6. Чтобы остановить вращение, отпустите кнопку. Рекомендуется останавливать работу блендера тогда, когда насадка блендера погружена в приготавливаемые продукты — это поможет предотвратить разбрызгивание содержимого. Перед тем, как поднять блендер из емкости с ингредиентами, дождитесь полной остановки вращения насадки.
7. По окончании работы отключите блендер от сети электропитания.

8. Снимите насадку с моторного блока. Поверните ее справа налево, чтобы значок стрелки «▼» на моторном блоке находился напротив значка открытого замка «■» на насадке.

Внимание! Будьте аккуратны — часть насадки, выполненная из нержавеющей стали, может нагреваться во время работы. Снимая насадку с моторного блока, держите ее за пластиковую часть.

Советы по использованию

Во избежание перегрева мотора не держите блендер включенным более 1 минуты подряд. По истечении этого времени, дайте мотору блендера остыть в течение 1 минуты. При прошествии 5 таких циклов оставьте блендер остыть на 15–20 минут.

Погружной блендер можно использовать для измельчения и смешивания ингредиентов в любой глубокой емкости, например, в высоком стакане, кувшине или кастрюле. Использовать неглубокие емкости не рекомендуется — это может привести к разбрызгиванию содержимого.

Горячие ингредиенты предварительно охладите до температуры не выше 60 °С. В процессе смешивания часть ингредиентов может разбрызгиваться, и, если продукты горячие, вы рискуете обжечься.

Погрузите насадку в ингредиенты перед включением блендера — так вы уменьшите возможность разбрызгивания. Завершив приготовление, дождитесь полной остановки ножа, и только потом поднимайте насадку из емкости.

Для получения лучшего результата смешивания используйте достаточное количество продуктов — они должны покрывать нож блендера.

Для облегчения измельчения и перемешивания ингредиентов добавьте к ним немного жидкости. Если по рецепту ингредиенты должны быть смешаны с жидкостью, рекомендуется добавить ее в емкость вместе с ними.

Во время приготовления перемещайте блендер вверх и вниз, а также по кругу, немного наклоняя корпус — так нож блендера сможет захватить продукты в разных частях емкости.

Не используйте блендер для измельчения целых овощей и фруктов. Крупные твердые ингредиенты порежьте на кусочки размером не более 1,5 × 1,5 × 1,5 см. Однако картофелемялка способна растолочь цельный вареный картофель.

Не используйте блендер для измельчения льда, кофейных зерен, сахара, крупы, бобов и других особо твердых продуктов. Их измельчение может вызвать повреждение блендера.

Если вы измельчаете ягоды или фрукты, не забудьте предварительно удалить из них косточки, чтобы не повредить нож блендера.

Венчик используйте для взбивания малого количества продуктов, во избежание повреждения устройства. Не взбивайте масло с сахаром и слишком густые смеси венчиком, это приведет к неисправности редуктора насадки.

При погружении насадки в продукты, следите за положением кнопки включения, чтобы случайно не нажать на нее во время нахождения пальцев или руки в емкости для готовки.

При работе с картофелемялкой рекомендуется сразу добавлять жидкость в емкость. Жидкость в емкости облегчит процесс готовки картофеля.

Рецепты

Майонез

Яйцо — 1 шт.

Масло растительное — 200 мл

Соль — 0,3 ч. л.

Горчица — 0,5 ч. л.

Уксус яблочный — 1 ч. л.

1. Яйцо помойте под теплой водой, затем разбейте в глубокую емкость, в которой будет проводиться смешивание. Разбивайте яйцо аккуратно — желток должен остаться целым.
2. К яйцу добавьте горчицу и соль.
3. Поверх всех ингредиентов влейте растительное масло.
4. Взбивайте смесь венчиком до образования светлой густой массы.
5. Прервите процесс приготовления и добавьте в емкость уксус. Смешивайте до однородной густой консистенции.
6. Готовый майонез переложите в чистую емкость и храните в холодильнике.

Паштет из куриной печени

Куриная печень — 500 г

Куриный бульон или вода — 0,3 стакана

Лук репчатый — 1 шт.

Морковь — 1 шт.

Чеснок — 1–2 зубчика

Масло растительное — 3–4 ст. л.

Сливки 33% — 50 мл

Соль, перец — по вкусу

1. Морковь и лук вымойте и мелко нарежьте. Обжарьте на сковороде с растительным маслом — лук должен стать золотистого цвета.
2. Добавьте к овощам нарезанную куриную печень. Обжаривайте в течение 5 минут, затем добавьте 0,3 стакана куриного бульона или воды и тушите в течение 15–20 минут.
3. Зубчики чеснока мелко порежьте или пропустите через пресс для чеснока.

4. Добавьте в сковороду с ингредиентами измельченные зубчики чеснока, а также соль и перец по вкусу. Перемешайте все ингредиенты и оставьте их тушиться еще 2–3 минуты.
5. Снимите сковороду с огня и дайте ингредиентам остыть.
6. Выложите содержимое сковороды в емкость, в которой будет проводиться смешивание.
7. Добавьте в емкость сливки. Смешайте все ингредиенты при помощи насадки ножа до однородной массы. При необходимости добавьте еще соль и перец.
8. Готовый паштет переложите в чистую емкость и храните в холодильнике.

Банановый коктейль

Банан — 2 шт.

Лимон — 1 шт.

Молоко — 200 мл

Сливки — 200 мл

Сахар, ваниль — по вкусу

1. Разрежьте лимон пополам и выжмите сок в глубокую емкость, в которой будет проводиться смешивание.
2. Очистите бананы от кожуры, нарежьте их на небольшие кусочки и положите в емкость.
3. Добавьте в емкость молоко и сливки.
4. По желанию добавьте 1–2 ч. л. сахара, ваниль по вкусу.
5. Смешайте все ингредиенты при помощи насадки ножа.
6. Перелейте готовый коктейль в бокалы.

Ягодный смузи

Черная смородина — 100 г

Вишня без косточек — 100 г

Клубника — 100 г

Молоко — 300 мл

1. Положите ягоды в глубокую емкость, в которой будет проводиться измельчение и смешивание.
2. Добавьте в емкость молоко.
3. Смешайте все ингредиенты при помощи насадки-блендера.
4. Перелейте готовый смузи в бокалы.

Картофельное пюре

Картофель — 1 кг

Сливочное масло — 50 г

Соль — по вкусу

Молоко — 50 г

1. Вымойте все клубни картофеля.
2. Залейте их холодной водой, поставьте на сильный огонь.
3. Когда вода закипит, уменьшите огонь.
4. Варите картофель 30 минут.
5. Готовность определить просто — когда воткнутая в клубень вилка пройдет насквозь без сопротивления, картофель сварился.
6. Слейте воду.
7. Отчистите все клубни. Будьте осторожнее с горячим картофелем.
8. Поместите чищенный картофель в емкость для приготовления пюре.
9. Влейте в емкость теплое молоко, добавьте масло, соль по вкусу.
10. Используйте минимальные показатели скорости.

Примечание. Малым количеством жидкости обойтись не удастся, большое — превратит картофельное пюре в овощной крем. Для детского питания такой вариант прекрасно подходит, но он по душе не всем взрослым. Если взять мало молока, то лопасть блендера будет трудно справиться с возложенной задачей.

Чистка и обслуживание блендера

Чтобы облегчить чистку ножа или венчика, по завершении измельчения погрузите насадку в емкость с теплой водой, добавьте немного моющего средства для посуды и включите блендер на несколько секунд. Рабочая часть насадки при этом должна быть полностью покрыта водой. После этого достаньте насадку из емкости.

Перед чисткой и обслуживанием блендера не забудьте отключить устройство от сети электропитания.

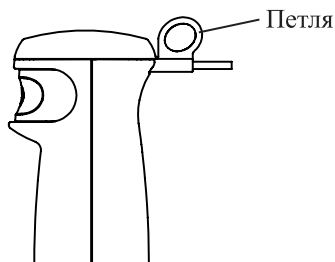
Отсоедините насадку от моторного блока и промойте под чистой водой. Сразу после использования устройства мойте насадку в теплой воде. Используйте для мытья жидкое моющее средство для посуды и неабразивную губку. Картофельная разборная. И перед мытьем ее рекомендуется разобрать, чтобы промыть все недоступные части. Не используйте для мытья посудомоечную машину, агрессивные моющие средства и абразивные материалы. Не допускайте засыхания остатков пищи на насадках. После очистки насадки тщательно просушите ее.

Не погружайте моторный блок в воду или другие жидкости — устройство может выйти из строя. Протирайте моторный блок устройства сухой или влажной тканью.

В процессе смешивания некоторые продукты, например, морковь или свекла, могут окрасить пластиковые части блендера. Чтобы удалить пятна, протрите их салфеткой, смоченной в растительном масле. После этого протрите детали устройства чистой влажной тканью.

Уход и хранение

На основании шнура питания находится петля, за которую вы можете повесить устройство на крючок для удобного хранения.



Храните блендер в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Перед тем как убрать блендер на хранение, очистите его в соответствии с указанными выше рекомендациями и тщательно высушите все составные части устройства.

Для длительного хранения используйте коробку или пакет во избежание попадания пыли.

Устранение неполадок

Блендер не включается

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Повышенная вибрация

Возможная причина	Решение
Насадка не зафиксирована на моторном блоке	Установите насадку на моторный блок так, чтобы значок стрелки «▼» на насадке находился напротив значка открытого замка «☐» на моторном блоке. Затем поверните насадку слева направо, чтобы значок стрелки «▼» расположился напротив значка закрытого замка «■»
Смешиваемые продукты большого размера	Порежьте ингредиенты на кусочки размером не более 1,5 × 1,5 × 1,5 см

Нож блендера не вращается

Возможная причина	Решение
Смешиваемые твердые продукты большого размера, нож застрял	Порежьте ингредиенты на кусочки размером не более 1,5 × 1,5 × 1,5 см

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес 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 info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Емкость чаши: 0,6 л
5. Материал чаши: пластик
6. Длина шнура: 1,2 м
7. Скорость вращения ножей:
 - на минимальной скорости: 9350 об/мин ±15%
 - на максимальной скорости: 12650 об/мин ±15%
8. Размер устройства: 53 × 90 × 402 мм
9. Размер упаковки: 240 × 210 × 180 мм
10. Вес нетто: 1,2 кг
11. Вес брутто: 1,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Пефэкт Электроникс Ко., Лтд. Флор 1-2, Билдинг 1, №9, Синтан 2 Роуд, Байши, Саньсян, Чжуншань, Гуандун, 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.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя блендера вследствие попадания жидкостей в моторный блок, на разъем или шнур питания или в область органов управления 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 блендер 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 моторный блок в воду и другие жидкости.
5. Не переносите блендер, 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 квалифицированно-

му 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 прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Часть насадки, выполненная из нержавеющей стали, может нагреваться во время работы. Снимая насадку с моторного блока, держите ее за пластиковую часть.
10. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
11. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
12. Храните устройство в недоступных детям местах.
13. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
14. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1



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