

# ЛОВИ ВИХРЬ ВКУСОВ!



**Блендер погружной  
КТ-3051**

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 .....	5
Обслуживание, уход и хранение .....	9
Устранение неполадок .....	10
Технические характеристики .....	11
Меры предосторожности .....	12
Другие товары Kitfort .....	14

## Общие сведения

Погружной блендер Kitfort КТ-3051 предназначен для смешивания, взбивания, гомогенизации, приготовления фруктовых и фитнес-напитков, супов-пюре, соусов, муссов, молочных коктейлей, детского питания, а также для замеса жидкого теста.

Блендер оснащен двумя скоростями работы и мощным двигателем, рассчитанным на длительный срок эксплуатации. Нож блендера выполнен из нержавеющей стали, что обеспечивает долгий срок службы. Насадка-блендер легко снимается с моторного блока, поэтому уход за устройством не составит труда.

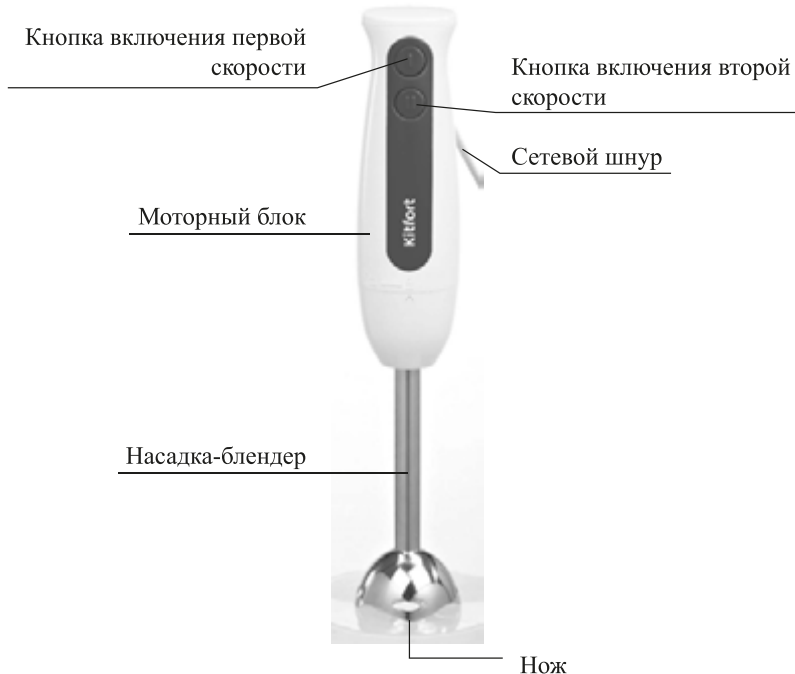
Благодаря компактным размерам погружной блендер КТ-3051 не займет много места на вашей кухне. Устройство очень удобно в использовании — достаточно погрузить насадку-блендер в емкость с ингредиентами и нажать на нужную кнопку скорости. Блендер поможет смешать ингредиенты как для маленькой кружки смузи, 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 смешивание для достижения желаемой консистенции блюда или напитка.

## Комплектация

1. Моторный блок — 1 шт.
2. Насадка-блендер — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство блендера



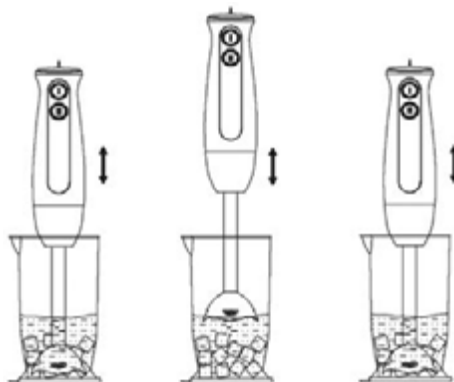
## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

1. Распакуйте блендер и удалите весь упаковочный материал.
2. Вымойте насадку-блендер с мягким моющим средством для посуды. Моторный блок протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.
3. Установите насадку-блендер на моторный блок так, чтобы значок стрелки « $\wedge$ » на насадке находился напротив значка открытого замка « $\square$ » на моторном блоке. Затем поверните насадку так, чтобы значок стрелки « $\wedge$ » расположился напротив значка закрытого замка « $\square$ ». Теперь насадка-блендер зафиксирована на моторном блоке.



### Использование блендера

1. Нарезьте продукты на кусочки размером не более  $1,5 \times 1,5 \times 1,5$  см, затем поместите их в емкость, в которой будет проводиться смешивание. Чтобы избежать разбрызгивания содержимого во время смешивания, используйте глубокую емкость. Дно емкости должно быть ровным и без выступов, которые могли бы повредить вращающийся нож блендера.
2. Подключите устройство к сети электропитания.
3. Поместите насадку-блендер в емкость с ингредиентами. Свободной рукой придерживайте емкость. Для эффективного смешивания и предотвращения разбрызгивания ингредиенты должны закрывать нож блендера. Не погружайте блендер слишком глубоко — моторный блок и пластиковая часть насадки-блендера не должны касаться смешиваемых продуктов.
4. Нажмите и удерживайте кнопку включения первой или второй скорости — блендер начнет работу. Во время смешивания 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.



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

5. Чтобы остановить смешивание, отпустите кнопку. Рекомендуется останавливать работу блендера тогда, когда нож блендера погружен в смешиваемые продукты — это поможет предотвратить разбрызгивание содержимого. Перед тем как поднять насадку-блендер из емкости с ингредиентами, дождитесь полной остановки ножа.
6. По окончании работы отключите блендер от сети электропитания.

7. Снимите насадку-блендер с моторного блока, повернув ее так, чтобы значок стрелки «» на насадке находился напротив значка открытого замка «» на моторном блоке.

**Внимание!** Будьте аккуратны — часть насадки-блендера, 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. По прошествии 5 таких циклов оставьте блендер остыть на 15–20 минут.

Погружной блендер можно использовать для 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 нож в ингредиенты перед включением блендера — так вы уменьшите возможность разбрызгивания. Завершив смешивание, дождитесь полной остановки ножа, и только потом поднимайте насадку-блендер из емкости.

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

Для облегчения перемешивания и измельчения 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 смешивания перемещайте блендер вверх и вниз, а также по кругу — так нож блендера сможет захватить продукты в разных частях емкости.

Не используйте блендер для измельчения целых овощей и фруктов. Крупные ингредиенты порежьте на кусочки размером не более 1,5 × 1,5 × 1,5 см.

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

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

### Рецепты

#### Майонез

Яйцо — 1 шт.

Масло растительное — 200 мл

Соль — ¼ ч. л.

Горчица — ½ 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. Поместите насадку-блендер в ингредиенты. Насадка должна касаться дна емкости и покрывать желток.
5. Начните смешивание, нажав и удерживая кнопку первой скорости. Взбивайте до образования светлой густой массы, медленно поднимая насадку-блендер вверх, а затем опуская обратно.
6. Не прекращая смешивание, добавьте в емкость уксус. Смешивайте до однородной густой консистенции.
7. Готовый майонез переложите в чистую емкость и храните в холодильнике.

### **Паштет из куриной печени**

Куриная печень — 500 г

Куриный бульон или вода — ½ 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 ½ 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 блендера 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 блендера.
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 смешивание.
2. Добавьте в емкость молоко.
3. Смешайте все ингредиенты при помощи блендера.
4. Перелейте готовый смузи в бокалы.

## **Обслуживание, уход и хранение**

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

Мойте насадку-блендер сразу после использования устройства. Используйте для мытья жидкое моющее средство для посуды и неабразивную губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, агрессивные моющие средства и абразивные материалы. Не допускайте засыхания остатков пищи на ноже. После очистки насадки тщательно просушите ее.

Чтобы облегчить очистку ножа, по завершении смешивания погрузите насадку-блендер в емкость с водой, добавьте немного моющего средства для посуды и включите блендер на несколько секунд. Нож блендера при этом должен быть пол-

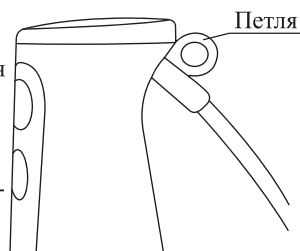
ностью покрыт водой. После этого достаньте насадку-блендер из емкости, отсоедините насадку от моторного блока и промойте под чистой водой.

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.

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 блендер в соответствии с указанными выше рекомендациями и тщательно высушите все составные части устройства.



## Устранение неполадок

### Блендер не включается

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Устройство не подключено к сети электропитания	Подключите устройство к сети электропитания

### Повышенная вибрация и шум

Возможная причина	Решение
Насадка-блендер не зафиксирована на моторном блоке	Установите насадку-блендер на моторный блок так, чтобы значок стрелки «^» на насадке находился напротив значка открытого замка «□» на моторном блоке. Затем поверните насадку-блендер так, 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 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](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 [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 500–600 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Материал корпуса: пластик
5. Материал ножа: нержавеющей сталь
6. Скорость вращения ножа:
  - на первой скорости: 13200 об/мин ±5%
  - на второй скорости: 14100 об/мин ±5%
7. Длина шнура: 1,1 м
8. Размер устройства: 74 × 74 × 370 мм
9. Размер упаковки: 160 × 85 × 250 мм
10. Вес нетто: 0,7 кг
11. Вес брутто: 0,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжэцзян Ланбао Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Да Гу Тан Вилджд, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо Сити, Чжэцзян Провинс 315324, 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 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 устройство 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 квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опас-

- ность 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-блендера, выполненная из нержавеющей стали, может нагреваться во время работы. Снимая насадку-блендер 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. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
  15. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1

## Другие товары Kitfort

### Планетарный миксер КТ-3007

- цельнометаллический
- емкость чаши: 4,2 л
- 6 скоростей + импульсный режим
- 3 насадки: крюк, венчик и лопатка
- мощность: 1500 Вт



### Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл

### Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды



### Ручной отпариватель КТ-962

- 2 в 1: гладка и отпаривание
- ворсовая и тканевая насадки
- мощность: 1500 Вт

### Кофеварка КТ-739

- давление: 15 бар
- встроенный стимер для молочной пены
- кофе за 30 секунд







## 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