

**Миксуй
на здоровье!**



**Блендер «3 в 1»
КТ-3034**

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	4
Устройство блендера	5
Подготовка к работе и использование	6
Обслуживание, уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	14
Технические характеристики.....	15
Меры предосторожности	17



Общие сведения

Блендер Kitfort KT-3034 сочетает в себе функции трех устройств. Это стационарный блендер с функцией Shake & Take (шейк энд тэйк) и портативной бутылкой, а также кофемолка.

В комплекте идет вместительная чаша с мерной шкалой емкостью 1 литр, в крышке которой есть отверстие, закрываемое колпачком, для добавления ингредиентов непосредственно во время работы. Колпачок, емкостью в 20 мл, может использоваться как мерный стакан. Корпус, бутылка, чаша блендера и чаша кофемолки выполнены пластика. Также в комплекте есть портативная бутылка для использования функции Shake & Take, объемом в 600 мл, которая позволяет приготовлять протеиновые смеси и фитнес-напитки. После приготовления напитка бутылку можно закрыть навинчивающейся крышкой, после чего она превращается в удобный контейнер для хранения и переноски приготовленной смеси. Вы можете поместить бутылку в холодильник или взять с собой в спортзал. Бутылка влезает в подстаканник автомобиля. На крышке есть ручка для переноски и отверстие для питья, закрываемое колпачком.

В комплекте также идет колба для охлаждения жидкости. Наполните колбу водой и положите в морозилку. А когда вам понадобится взять в дорогу бутылку с напитком, то просто поместите колбу в бутылку и закройте бутылку крышкой. Колба для охлаждения будет держать напиток прохладным несколько часов.

Для помола кофе в комплекте поставляется ротационная кофемолка.

Для обеспечения безопасности блендер может работать только с установленной чашей, кофемолкой или бутылкой. Противоскользящие ножки обеспечивают прочную фиксацию блендера на столе.

Благодаря надежному двигателю мощностью 300–350 Вт, рассчитанному на длительный срок эксплуатации, и блоку ножей из нержавеющей стали, который легко снимается для чистки, универсальный блендер может с успехом использоваться не только дома, но и в небольшом кафе или баре.

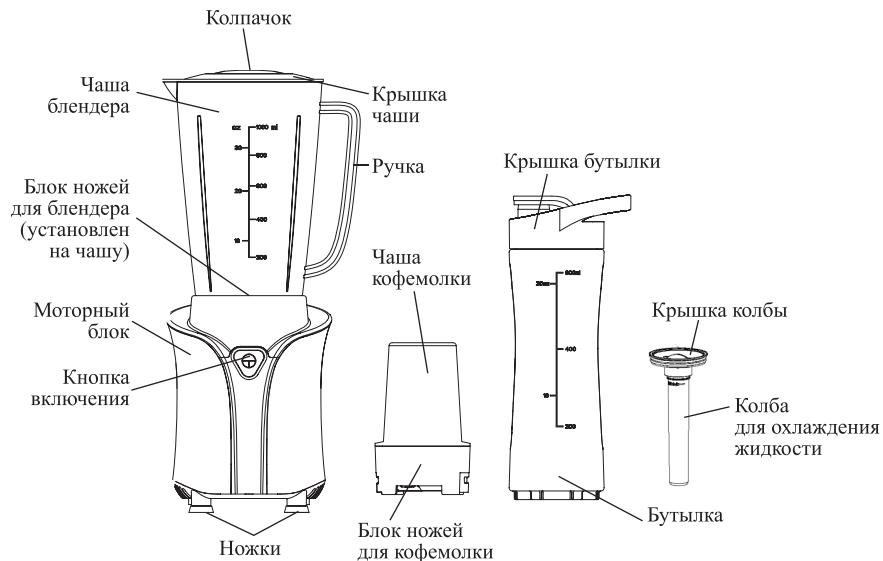
Блендер предназначен для приготовления пюре, взбивания, измельчения, смешивания различных продуктов и колки льда. Прибор идеально подходит для смешивания фруктовых и фитнес-напитков, приготовления смузи, протеиновых смесей, молочных коктейлей, супов-пюре, соусов и детского питания.

Комплектация

1. Моторный блок — 1 шт.
2. Чаша блендера — 1 шт.
3. Крышка чаши — 1 шт.
4. Колпачок — 1 шт.
5. Колба для охлаждения жидкости с пробкой — 1 шт.
6. Крышка колбы для охлаждения жидкости — 1 шт.
7. Блок ножей для блендера — 1 шт.
8. Бутылка — 1 шт.
9. Крышка бутылки — 1 шт.
10. Чаша кофемолки — 1 шт.
11. Блок ножей для кофемолки — 1 шт.
12. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
13. Гарантийный талон — 1 шт.
14. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство блендера



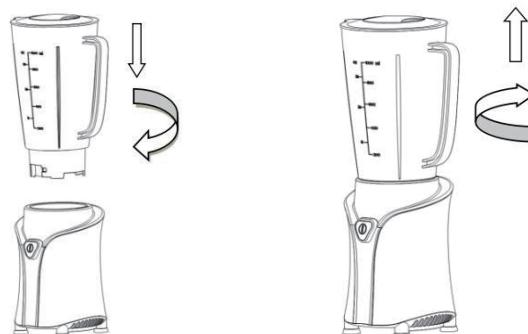
Подготовка к работе и использование

Перед первым применением или после длительного хранения вымойте все составные части, кроме моторного отсека, и высушите их.

Блендер

Переверните чашу блендера кверху дном и накрутите на нее блок ножей по часовой стрелке.

Установите чашу на моторный блок, при этом совместите метку на блоке ножей (треугольник) и метку на моторном блоке (значок открытого замка). Зафиксируйте чашу, повернув ее по часовой стрелке до упора. Если чаша установлена неправильно, мотор не включится.



Закройте чашу крышкой. Выступ на крышке должен закрывать носик на чаше. В крышку установите колпачок и поверните его по часовой стрелке до упора для фиксации. Снять крышку вы можете, потянув вверх за колпачок.

Перед началом работы откройте крышку и положите в чашу ингредиенты. Закройте крышку и колпачок. В процессе работы можно добавлять ингредиенты через отверстие для колпачка.



До начала работы
положите в чашу
ингредиенты и
закройте крышку

В процессе
работы добавляйте
ингредиенты через
отверстие
в крышке

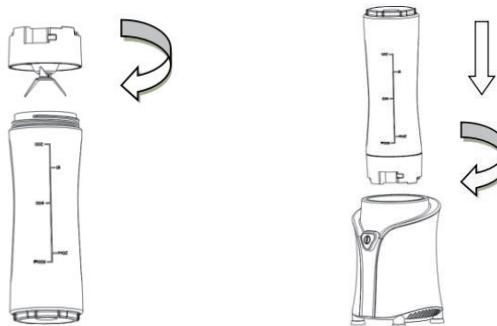
В крышке есть прорези для слива жидких ингредиентов из чаши. Чтобы воспользоваться ими возьмитесь за колпачок и поверните крышку против часовой стрелки на небольшой угол, при этом придерживайте чашу рукой. Сначала колпачок разблокируется, затем вместе с ним повернется крышка. Выступ на крышке должен оказаться слева от носика, а прорези на боковой поверхности крышки — напротив носика. После этого заблокируйте в крышке мерный колпачок, повернув его по часовой стрелке. Теперь наклоните чашу и слейте из нее жидкость.



Бутылка Shake & Take

Открутите крышку бутылки. Положите ингредиенты внутрь. Накрутите на бутылку блок ножей. Для чаши и бутылки используется один и тот же блок ножей для блендера.

Переверните бутылку кверху дном и установите ее на моторный блок, при этом совместите метку на блоке лезвий (треугольник) и метку на моторном блоке (значок открытого замка). Зафиксируйте бутылку, повернув ее по часовой стрелке до упора. Если бутылка установлена неправильно, мотор не включится.



По окончании приготовления выключите блендер, снимите бутылку и открутите блок ножей. Используйте содержимое бутылки или же накрутите крышку. На крышке есть ручка для переноски и отверстие для питья с крышкой.



Kitfort

Колба для охлаждения жидкости

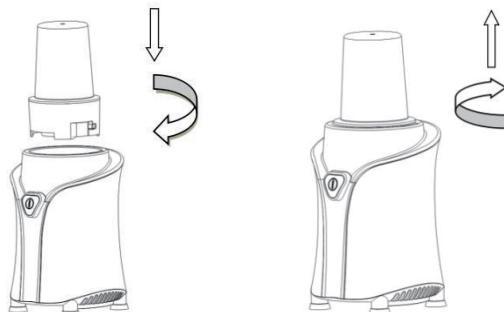
Для того чтобы охладить содержимое бутылки в комплектации предусмотрена колба для охлаждения жидкости. Открутите крышку колбы против часовой стрелки и вытащите пробку. Залейте в колбу воду, закройте пробку и закрутите крышку колбы по часовой стрелке. Оставьте колбу в морозилке на несколько часов. После, когда вы нальете напиток в бутылку, поместите колбу в бутылку и закрутите крышку бутылки. Лед в колбе будет охлаждать содержимое бутылки. Употреблять напиток, можно не вытаскивая колбы, так как в крышке колбы для охлаждения жидкости предусмотрены отверстия, через которые содержимое бутылки будет проходить беспрепятственно.



Кофемолка

Положите внутрь чаши кофемолки ингредиенты. Накрутите на чашу кофемолки блок ножей для кофемолки. Обратите внимание, что для чаши блендера и бутылки используется блок ножей для блендера, его ножи другой формы.

Установите чашу кофемолки на моторный блок дном вверх, при этом совместите метку на блоке ножей (треугольник) и метку на моторном блоке (значок открытого замка). Зафиксируйте чашу кофемолки, повернув ее по часовой стрелке до упора. Если чаша кофемолки установлена неправильно, мотор не включится.



По окончании приготовления выключите блендер, снимите чашу кофемолки и открутите блок лезвий. Используйте содержимое чаши.

Включение

- Соберите блендер, положите в чашу, бутылку или кофемолку необходимые ингредиенты, закройте крышку чаши.
- Поставьте блендер на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.
- Подключите блендер к сети электропитания.
- Нажмите на кнопку включения и удерживайте ее. Для отключения блендера необходимо отпустить кнопку включения. Не держите блендер включенным более 1 минуты во избежание перегрева мотора. После 1 минуты работы мотору необходимо дать остыть в течение 3-х минут.
- По окончании приготовления снимите чашу или бутылку с моторного блока и отключите блендер от сети электропитания.

Советы по использованию

Общие советы

Не превышайте максимальное время непрерывной работы в 1 минуту. После 1 минуты работы блендеру надо дать остыть в течение 3-х минут. После пяти циклов необходимо сделать перерыв на 10 минут.

Во время смешивания можно добавлять дополнительные ингредиенты или специи не снимая крышки блендера. Для этого извлеките колпачок из крышки чаши повернув его против часовой стрелки и потянув его вверх. После добавления дополнительных ингредиентов вставьте колпачок в направляющие и поверните колпачок по часовой стрелке. Продолжите смешивание.

Во время измельчения мяса, в чашу лучше добавить немного воды.

Крупные ингредиенты порежьте на кусочки не более 1,5 x 1,5 x 1,5 см.



После выключения блендера всегда дожидайтесь полной остановки ножей. Всегда выключайте блендер перед снятием чаши.

Не кладите в чашу, бутылку и кофемолку ингредиенты, которые могут вызвать повреждение блендера: кости, большие куски твердых продуктов, слишком твердые продукты и т.д.

Не включайте блендер с пустой чашей, бутылкой или кофемолкой.

При измельчении твердых ингредиентов вместе с жидкостью куски ингредиентов могут скопиться в центре чаши, не попадая на ножи.

Примечание. После перемола твердых и сухих продуктов, таких как кофейные зерна, сахар, и т.д. пластиковая чаша блендера может стать матовой в нижней части. Это нормально и не является браком.

Возможен небольшой нагрев содержимого чаши во время смешивания. Это связано с вязкостью смешиваемых продуктов и силой трения возникающей между ножами блендера и смешиваемыми продуктами. Для приготовления молочных коктейлей, смузи и остальных блюд подаваемых в охлажденном виде, рекомендуется использовать заранее охлажденные продукты и ближе к концу приготовления добавлять туда немного колотого льда. Также, чтобы избежать излишнего нагрева, рекомендуется следить за процессом смешивания и измельчения и сразу по достижении необходимой консистенции прерывать смешивание.

Во время смешивания большого количества продуктов, или особо твердых продуктов, рекомендуется придерживать чашу и бутылку рукой.

Бутылка Shake & Take

При использовании блендера с бутылкой Shake & Take придерживайте ее рукой. Не заполняйте бутылку выше максимального уровня.

Для оптимального измельчения рекомендуется класить ингредиенты в следующей последовательности: жидкость, свежие (незамороженные) продукты, замороженные фрукты и ягоды, йогурт или мороженое.

Не заливайте в бутылку жидкость с температурой выше 60 °С.

Вы можете использовать любую из бутылок как контейнер для воды, соков или смесей, который удобно взять с собой.

Чаша блендера

Блендер может измельчать лед, но только в небольших количествах — не более 3-х-4 кусочков. Положите в бутылку кусочки льда. Если сразу положить много кусков льда, они застрянут в бутылке и не будут измельчаться. Работайте в импульсном режиме. Для этого включайте блендер на 1-2 секунды и чередуйте 1-2-секундной остановкой. Продолжайте процесс, пока не достигнете требуемого измельчения. Не используйте большие куски льда, т.к. это может привести к порче блендера. Импульсный режим также можно использовать, если ингредиенты плохо смешиваются.

В процессе колки льда придерживайте чашу рукой. Не кладите льда более 100 г. Не используйте большие куски льда, т.к. это может привести к порче блендера.

Во время работы блендера можно добавить ингредиенты через отверстие в крышке, вытащив колпачок.

Не переполняйте чашу. В чаше должно оставаться свободное место. Не закладывайте ингредиентов больше максимального деления мерной шкалы. Если ингредиенты в процессе смешивания образуют много пены, уменьшите количество ингредиентов.

Не заливайте в чашу жидкость с температурой выше 60 °С. В противном случае чаша может треснуть.

Для облегчения перемешивания и измельчения ингредиентов к ним лучше добавить некоторое количество жидкости. Если по рецепту ингредиенты должны быть смешаны с жидкостью, рекомендуется добавить ее в чашу вместе с ними.

Не рекомендуется смешивать ингредиенты объемом менее 0,2 л.

Используйте колпачок для дозирования ингредиентов. Его объем составляет 20 мл. На мерный колпачок нанесена шкала с шагом в 5 мл.

Примеры использования различных режимов приведены в рецептах ниже.



Кофемолка

Блок ножей кофемолки имеет особую форму и подходит для перемалывания и измельчения твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, зерна перца и т.п.



Степень помола определяется его длительностью: чем дольше, тем мельче. Для получения более равномерного помола рекомендуется в кофемолку класть небольшое количество зерен. Для получения помола разной степени зернистости работайте в импульсном режиме.

Для турки требуется самый мелкий помол, чуть грубее — для эспрессо, еще грубее — для капельной кофемолки и самый грубый — для френч-пресса.

Смолотый кофе очень быстро теряет аромат, поэтому его рекомендуется заваривать сразу после помола. Перемалывайте ровно столько кофе, сколько его требуется для заварки. Если вы все же хотите намолоть кофе в запас, то храните его в плотно закрытой емкости.

Не заполняйте чашу кофемолки больше максимального уровня. Максимальный объем ингредиентов составляет 50 мл.

Одна порция кофе — 6–7 г зерен.

Кроме кофе вы можете перемолоть орехи, сахар и специи.

Рецепты

Фруктовый коктейль

Очистите от кожуры 2 банана и порежьте на кусочки. Очистите от кожуры и сердцевины среднего размера яблоко, порежьте на четвертинки. Положите все ингредиенты в чашу, добавьте 2 столовые ложки с горкой замороженных ягод и сок 1 лимона.

Включите блендер на малую скорость, выньте из крышки чаши колпачок и, пока идет приготовление, медленно влейте в чашу через отверстие в крышке 0,5 л холодного нежирного молока. По истечении 2 минут выключите блендер. Коктейль готов. Его рекомендуется подавать сразу же после приготовления.

Картофельное пюре

Положите в чашу 400 г вареного очищенного картофеля, порезанного кусками, добавьте 20 г растительного масла. При желании можно добавить немного молока. Включите блендер на большую скорость и приготовляйте пюре 30–40 секунд.

Размолотые сухари для панировки

Положите в чашу 1–2 сухаря, разломленных на некрупные кусочки. Измельчайте на большой скорости около минуты.

Восстановленное молоко

Налейте в чашу 250 мл воды и положите 10 г молочного порошка. Включите малую скорость и перемешивайте в течение 20 секунд.

Томатный фреш

6–8 небольших томатов порежьте дольками. Положите несколько долек в чашу. Включите блендер на большую скорость и приготовляйте 4 минуты, постепенно добавляя остальные томаты. Если в самом начале положить в чашу много долек томатов, они могут застрять. В этом случае выключите блендер, перемешайте содержимое чаши и продолжите приготовление. Ради безопасности перед перемешиванием снимите чашу с моторного блока!