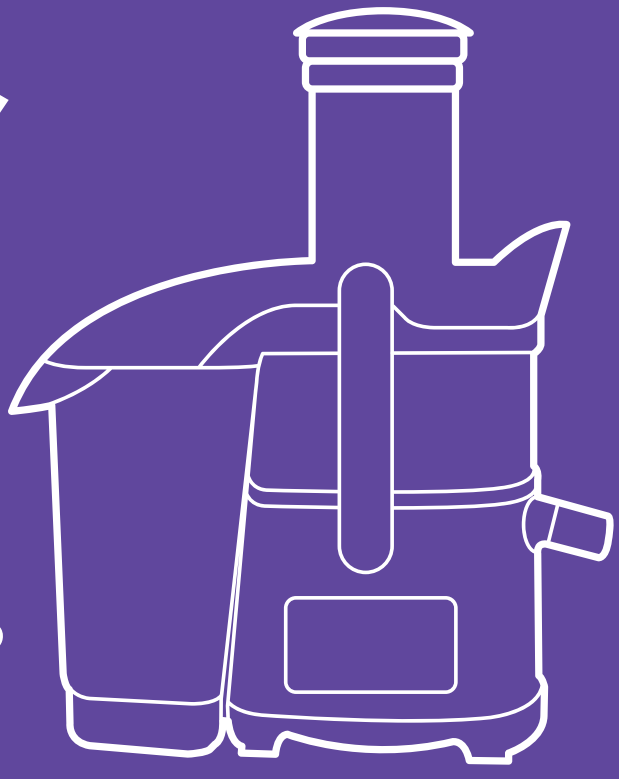
Кручу, верчу, накормить хочу!

Kitfort



Кухонный процессор «11 в 1» КТ-1395

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 5
Устройство кухонного процессора 6
Подготовка к работе и использование 11
Обслуживание, уход и хранение 22
Устранение неполадок 23
Технические характеристики 25
Меры предосторожности 26

Kitfort

Общие сведения

Кухонный процессор КТ-1395 сочетает в себе функции 11 устройств. Это терка, шинковка, соломорезка, стационарный блендер и кофемолка, центробежная соковыжималка и соковыжималка для цитрусовых, измельчитель для мяса, насадка для жидкого теста в виде пластикового ножа, насадка в виде ножа из нержавеющей стали, мутовка.

Блендер идеально подходит для смешивания фруктовых и фитнес-напитков, приготовления смузи, протеиновых смесей, молочных коктейлей, супов-пюре, соусов и детского питания. В комплекте блендера идет вместительная чаша с мерной шкалой емкостью 1,5 литра, в крышке которой есть отверстие, закрываемое колпачком, для добавления ингредиентов непосредственно во время работы. Колпачок отверстия для пополнения может использоваться как мерный стакан. Чаша блендера и чаша кофемолки выполнены из стекла. При помощи кофемолки вы сможете перемалывать и измельчать кофейные зерна, зерна перца и т.п.

В центробежной соковыжималке используется технология отжима сока при помощи центрифуги. Продукт сначала измельчается с помощью круговой терки. Затем продукт попадает в фильтр, выполненный по принципу центрифуги, где на высоких оборотах сок отделяется от «сухого» тертого продукта (жмыха) и подается через сливной носик в емкость для сбора сока. Жмых с помощью фильтра сбрасывается в бак. Центробежная соковыжималка позволяет отжимать сок из фруктов, овощей и зелени с сохранением всех его полезных компонентов: витаминов, аминокислот и минералов.

Соковыжималка для цитрусовых предназначена для отжима сока из цитрусовых плодов малого и среднего размера.

Чаша соковыжималок оснащена сливным носиком, который вручную поднимается вверх, чтобы с него не стекали капли.

Измельчитель для мяса позволит быстро измельчить мясо и мясные продукты. В комплекте к измельчителю идет пластиковая лопатка. Помимо мяса в измельчителе можно измельчать имбирь, чеснок, замороженные ягоды, кофе.

Терка/шинковка предназначена для терки и шинковки овощей, фруктов и других пищевых продуктов в домашних условиях.

Насадка в комбайн в виде пластикового ножа позволит с легкостью сделать жидкое тесто. А с помощью насадки мутовки можно приготовить различные соусы, крема, взбивать яйца.

Насадка в комбайн в виде ножа из нержавеющей стали позволит измельчить твердый сыр, овощи, травы, чеснок, ягоды и многое другое.

Резиновые ножки прибора обеспечивают фиксацию на столе.

У кухонного процессора 5 режимов и дополнительный импульсный режим.

Для обеспечения безопасности прибор может работать только с установленной чашей и закрытой крышкой.

Комплектация

1. Кухонный процессор:
   - Моторный блок — 1 шт.
2. Блендер:
   - Стеклянная чаша — 1 шт.
   - Крышка чаши блендера — 1 шт.
   - Колпачок — 1 шт.
   - Блок ножей блендера с уплотнительным кольцом — 1 шт.
   - Основание блока ножей блендера — 1 шт.
3. Кофемолка:
   - Чаша кофемолки — 1 шт.
   - Блок ножей кофемолки с уплотнительным кольцом — 1 шт.
   - Основание блока ножей кофемолки — 1 шт.
4. Измельчитель для мяса:
   - Лопатка — 1 шт.
   - Крышка чаши измельчителя — 1 шт.
   - Стеклянная чаша измельчителя — 1 шт.
   - Блок ножей измельчителя с уплотнительным кольцом — 1 шт.
   - Основание блока ножей измельчителя — 1 шт.
5. Центробежная соковыжималка:
   - Толкатель — 1 шт.
   - Крышка чаши — 1 шт.
   - Фильтр — 1 шт.
   - Чаша со сливным носиком — 1 шт.
   - Контейнер для жмыха — 1 шт.
   - Контейнер для сока с декантером — 1 шт.
6. Соковыжималка для цитрусовых:
   - Конус — 1 шт.
   - Фильтр — 1 шт.
   - Редуктор для цитрусовой соковыжималки — 1 шт.
7. Комбайн:
   - Часть 1 толкателя для комбайна — 1 шт.
   - Часть 2 толкателя для комбайна — 1 шт.
   - Крышка комбайна — 1 шт.
   - Полуось — 1 шт.
   - Пластиковая часть с осью — 1 шт.
   - Чаша комбайна с ручкой — 1 шт.
   - Мутовка — 1 шт.
   - Пластиковый нож — 1 шт.
   - Нож из нержавеющей стали — 1 шт.
   - Терка/шинковка 1 — 1 шт.

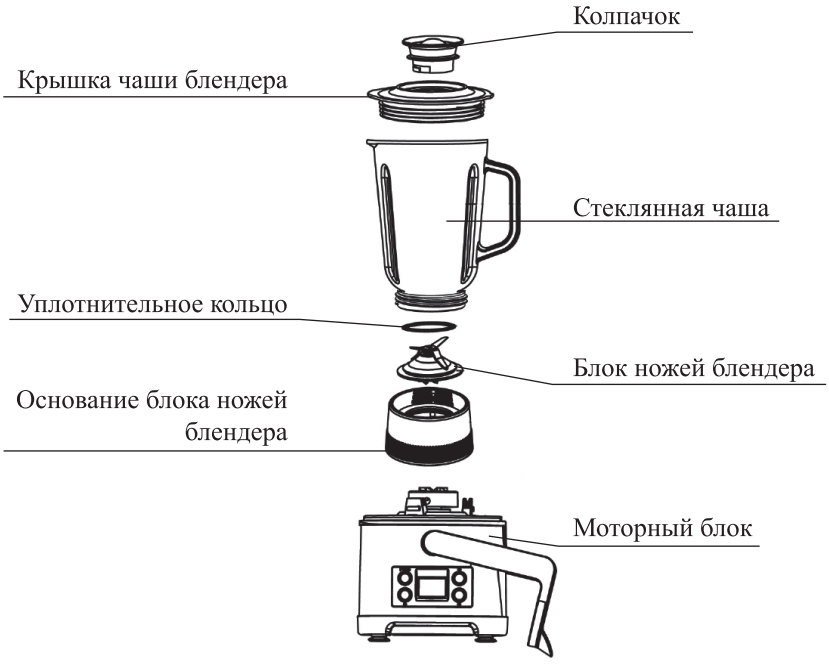
- Терка/шинковка 2 — 1 шт.
- Соломорезка — 1 шт.

8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

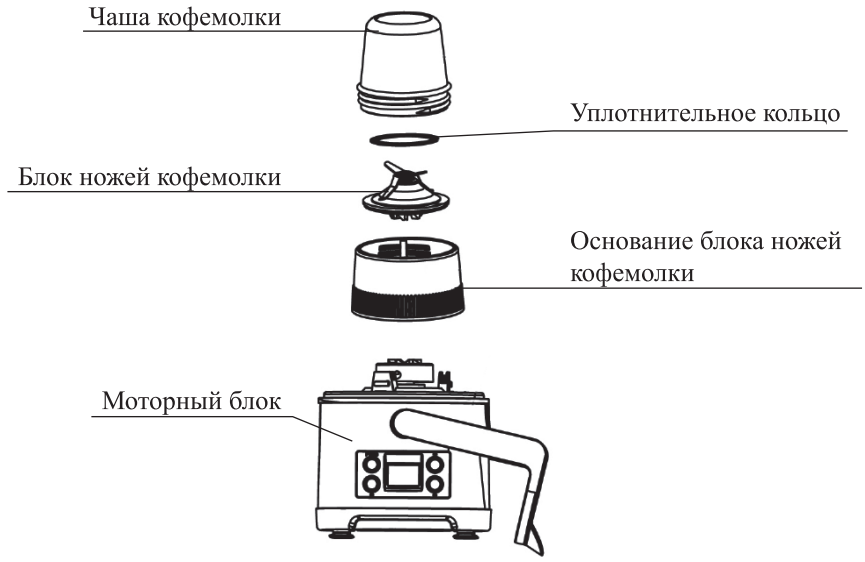
Устройство кухонного процессора

Блендер

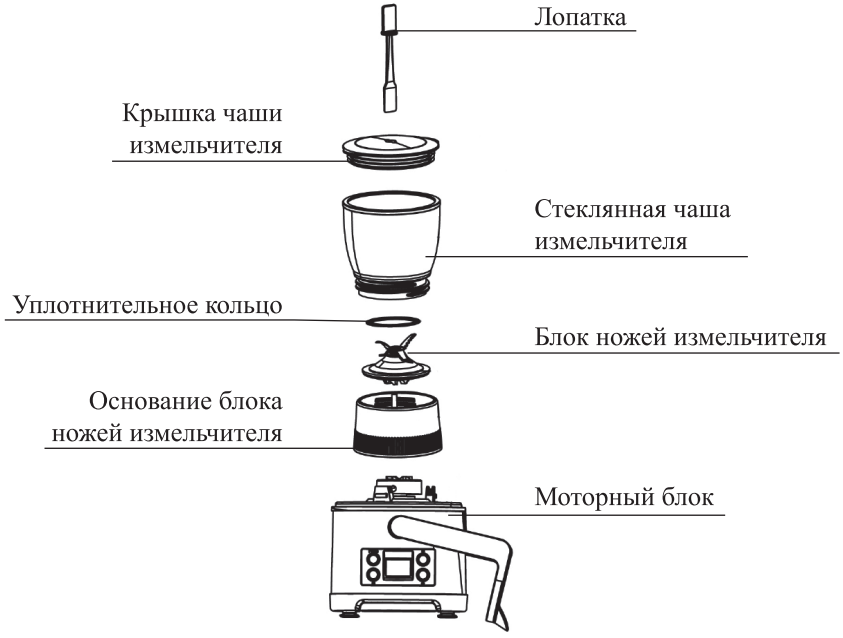


У ножей в блендерах и кофемолках острота лезвий отличается от остроты лезвий бритв и кухонных ножей. В блендере ножи рубят продукты. В кофемолке ножи разбивают продукты. Измельчение продукта в блендерах и в кофемолках происходит из-за большой скорости вращения ножей и тупой кромки лезвия. Поэтому ножи блендера не должны быть заточены до остроты кухонных ножей и бритвы — это не повлияет на эффективность смешивания или измельчения. На эффективность работы блендера влияет форма ножей, как они расположены в чаше, скорость вращения, а также форма чаши.

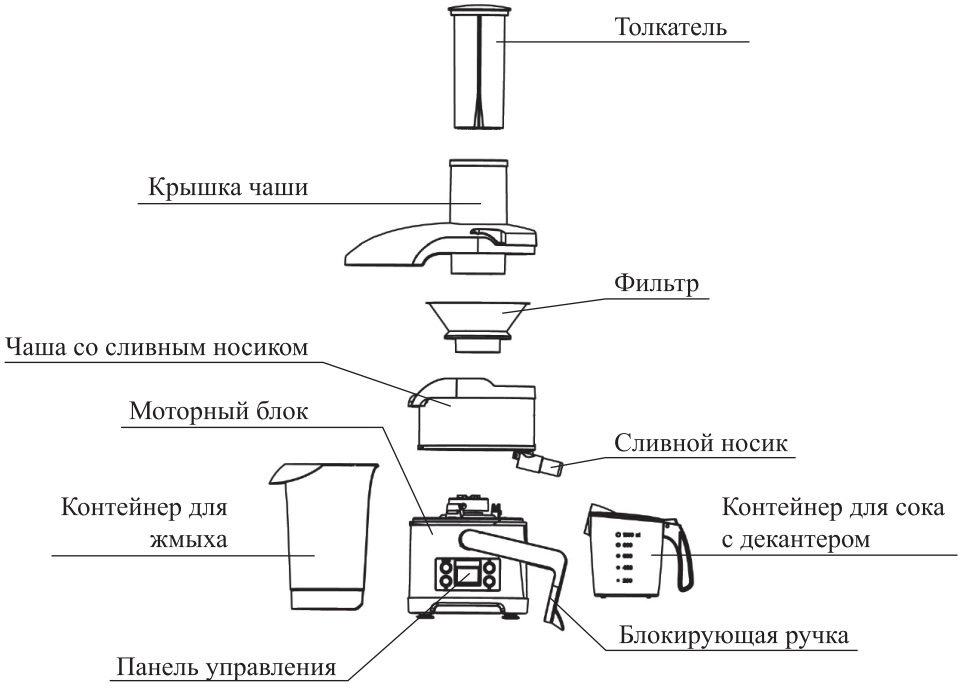
Кофемолка



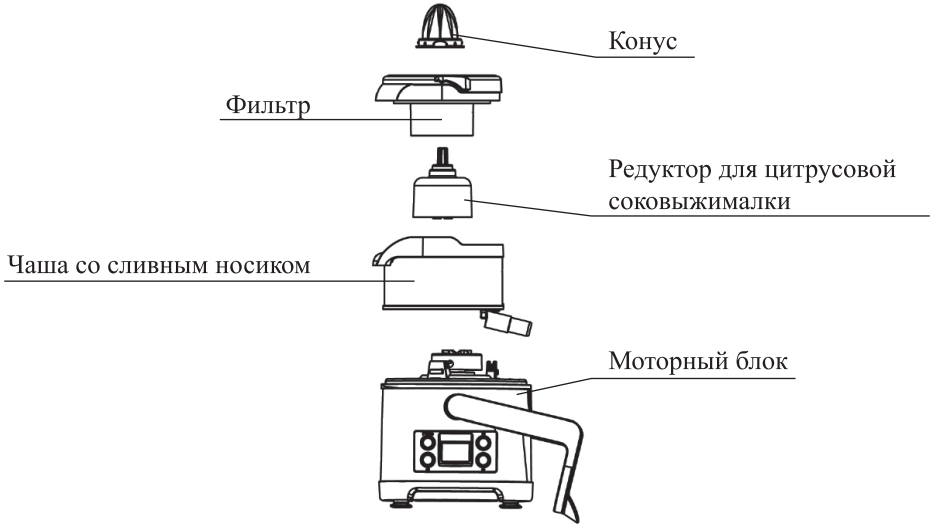
Измельчитель для мяса



Центробежная соковыжималка

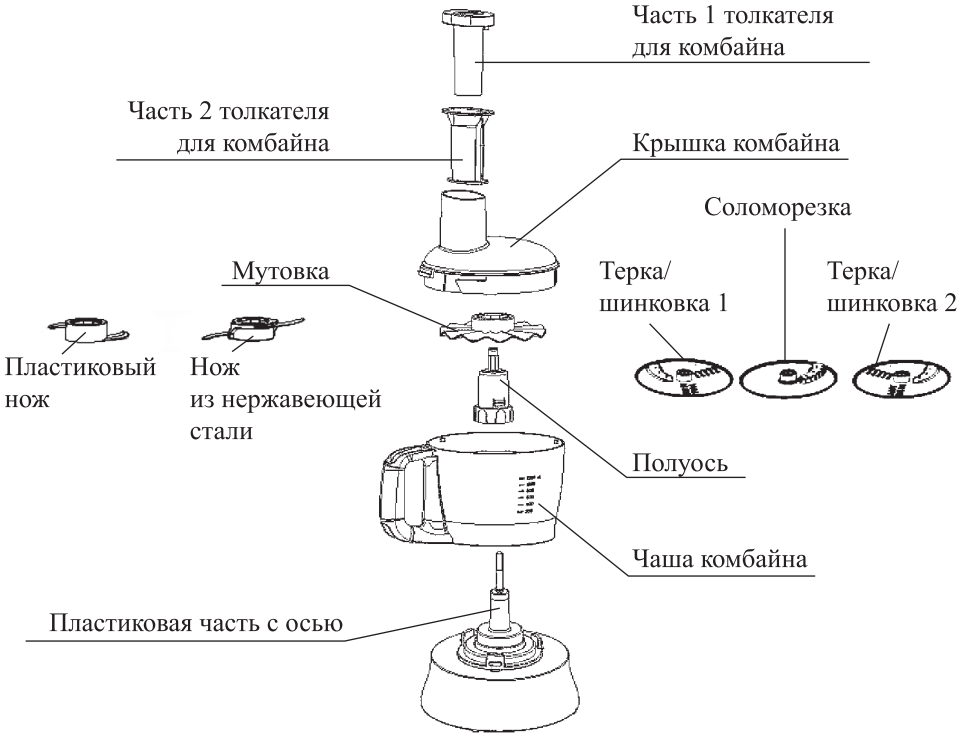


Цитрусовая соковыжималка



Чаша со сливным носиком общая для соковыжималки для цитрусовых и центробежной.

Комбайн с насадками (мутовка, терка/шинковка 1, терка/шинковка 2, пластиковый нож, нож из нержавеющей стали)



Про ножи

У ножей в блендерах и кофемолках острота лезвий отличается от остроты лезвий бритв и кухонных ножей. В блендере ножи рубят продукты. В кофемолке ножи разбивают продукты. Измельчение продукта в блендерах и в кофемолках происходит из-за большой скорости вращения ножей и тупой кромки лезвия. Поэтому ножи блендера не должны быть заточены до остроты кухонных ножей и бритвы — это не повлияет на эффективность смешивания или измельчения. На эффективность работы блендера влияет форма ножей, как они расположены в чаше, скорость вращения, а также форма чаши.

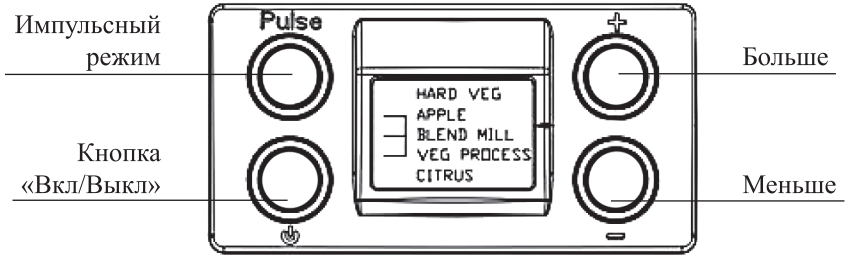
Нож из нержавеющей стали в комбайн острый, саблевидной формы. Продукты в измельчителе и рубятся, и режутся. Также на измельчение продуктов влияет скорость вращения ножей и количество ножей, установленных по всей высоте чаши.

В измельчителе этой модели один нож, поэтому продуктов надо закладывать меньше половины чаши.

У шинковки острая кромка лезвия, продукты режутся.

У терки лезвие в форме П, кромка между двумя углами блестит, но терка режет не этой кромкой, а углом, одним из двух углов. Если терка тупая, то она вместо П будет выглядеть так: U — углы сгладятся, и терка будет не резать, а начнет рвать. Самостоятельно это исправить можно при помощи круглого надфиля. При этом нужно U переточить в П, но это обычно сложно, поэтому часто U перетачивают в V. Когда V затупится, оно станет Л, и его снова надо будет заточить до V.

Панель управления и дисплей



Кнопка «Вкл/Выкл» включает или выключает прибор.

Кнопка «Pulse» — импульсный режим. Работа осуществляется, пока нажата кнопка. Данный режим запускается без плавного разгона двигателя.

Кнопками «Больше» и «Меньше» выбирается нужный режим.

Режимы:

1 HARD VEG (Hard Vegetables) — отжим жестких овощей. Подходит для отжима моркови, свеклы, огурцов.

2 APPLE — этот режим служит для отжима сока.

3 BLEND MILL — используйте этот режим для блендера и кофемолки.

4 VEG PROCESS (Vegetable Process) — используйте этот режим для комбайна с разными насадками.

5 CITRUS — для отжима цитрусовых фруктов.

Подготовка к работе и использование

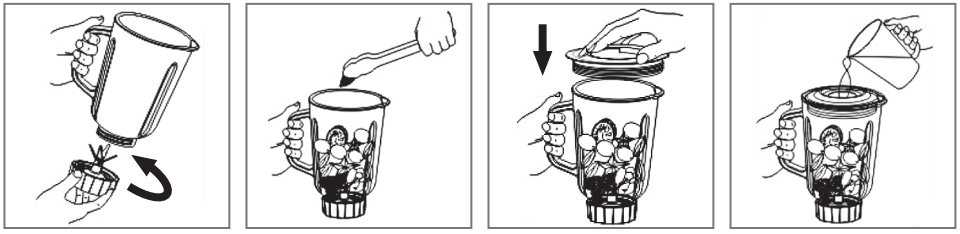
Перед первым использованием вымойте все составные части, кроме моторного блока и высушите их. Моторный блок протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

Поместите моторный блок на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.

Блендер

Для сборки и включения блендера проделайте следующие действия:

1. Вставьте блок ножей блендера в основание блока ножей.
2. Вкрутите собранный блок ножей в чашу блендера против часовой стрелки до упора.
   Примечание. Если блок ножей будет вкручен не до упора, возможно вытекание продуктов.
3. Положите продукты в чашу блендера.
   Примечание. Порежьте на кусочки крупные фрукты или овощи, удалите косточки.
4. Закройте чашу крышкой.
5. Через отверстие в крышке влейте воду или молоко.
   Примечание. Не заполняйте чашу выше отметки 1000 мл. Минимальный уровень для заполнения — 250 мл.



6. Вставьте колпачок в направляющие крышки.
7. Поместите чашу на моторный блок, вставив ее в направляющие на моторном блоке. Поверните установленную чашу по часовой стрелке в сторону закрытого замка 🔓 до упора.

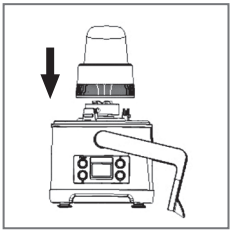
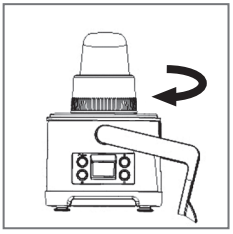
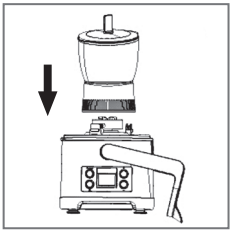
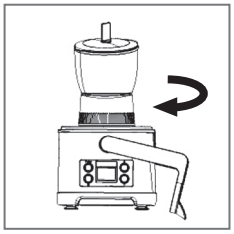


8. Подключите блендер к сети электропитания. На дисплее отобразятся режимы и их названия, а также подсветятся кнопки на панели.
   Примечание. Блендер не начнет работать, если чаша установлена неправильно на моторном блоке.
9. Установите режим «3 BLEND MILL» кнопками «Больше» и «Меньше», а после этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Блендер начнет работу.
   Примечание. Во время работы придерживайте чашу блендера рукой.
10. Нажатие на кнопку «Pulse» включает импульсный режим. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты через отверстие в крышке, сняв колпачок.
11. По окончании приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
12. Отключите блендер от сети электропитания, снимите чашу с моторного блока.
13. Перелейте полученную смесь в другую емкость. Мойте чашу блендера сразу после использования, см. подробно в главе «Чистка и обслуживание».

Кофемолка и измельчитель для мяса

Для сборки и включения кофемолки проделайте следующие действия:

1. Вставьте блок ножей кофемолки в основание блока ножей.
2. Переверните чашу кофемолки. Положите продукты в чашу кофемолки.
   Примечание. Максимальное количество продуктов, которые вы можете засыпать в кофемолку — 80 г.
3. Вкрутите собранный блок ножей кофемолки в резьбовую оправу чаши кофемолки против часовой стрелки.
4. Поместите чашу на моторный блок, вставив ее в направляющие на моторном блоке, и поверните по часовой стрелке до упора.

5. Подключите устройство к сети электропитания. На дисплее отобразятся режимы и их названия, а также подсветятся кнопки на панели.
   Примечание. Прибор не начнет работать, если чаша установлена неправильно на моторном блоке.
6. Установите режим «3 BLEND MILL» кнопками «Больше» и «Меньше», а после этого нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Прибор начнет работу.

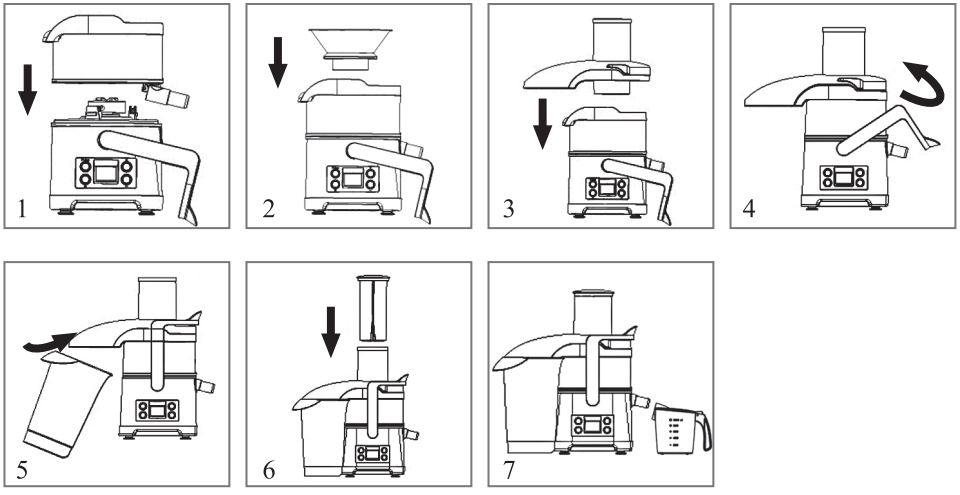
7. Нажатие на кнопку «Pulse» включает импульсный режим. В процессе работы вы можете добавлять ингредиенты через отверстие в крышке, сняв колпачок.
8. По окончании приготовления нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
9. Отключите прибор от сети электропитания, снимите чашу кофемолки с моторного блока.
10. Пересыпьте полученную смесь из чаши кофемолки в другую емкость.

Для того, чтобы воспользоваться измельчителем для мяса, проделайте пункты этого раздела, используя чашу измельчителя.

Во время измельчения мяса вытаскивайте пластиковую лопатку из чаши. Жилы мяса могут наматываться на блок ножей измельчителя.

Центробежная соковыжималка

1. Установите чашу на моторный блок. Следите, чтобы сливной носик попал в углубление на корпусе моторного блока.
2. Установите фильтр в чашу. Надавите сверху,чтобы фильтр плотно встал на вал мотора. Проверьте, свободно ли вращается фильтр.
3. Установите крышку на чашу.
4. Наденьте блокирующую ручку на крышку до полной фкисации.
5. Подставьте контейнер для жмыха под канал выхода жмыха, слегка наклонив контейнер в сторону соковыжималки.
6. Вставьте толкатель в крышку чаши. При помещении толкателя в загрузочное отверстие совместите выступы на крышке с пазами на толкателе.
7. Подставьте контейнер для сока под сливной носик, при необходимости установите в него декантер. Опустите носик вниз.

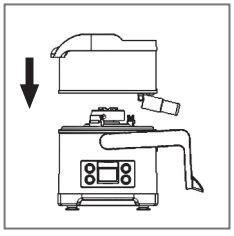
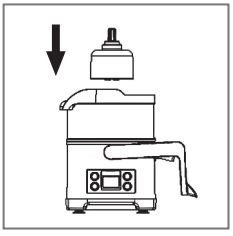
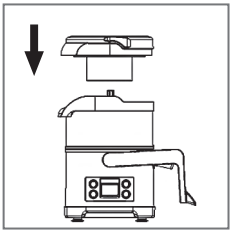
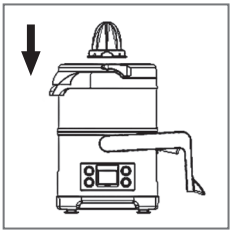


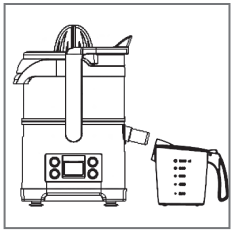
Отжим сока

1. Подготовьте продукты к отжиму. Вымойте их, при необходимости очистите от кожуры, удалите косточки и нарежьте.
2. Подключите соковыжималку к сети электропитания. На дисплее отобразятся режимы и их названия, а также подсветятся кнопки на панели.
3. В контейнер для сока вставьте декантер, если это необходимо. Подставьте контейнеры для жмыха и сока.
4. Выберите режим «2 APPLE» кнопками «Больше» или «Меньше».
5. Включите соковыжималку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Соковыжималка начнет набирать скорость. Подачу продукта можно начинать через 10–15 секунд.
6. Подавайте продукты в загрузочную горловину. Если продукты застряли в ней, протолкните их толкателем.
7. При замене полного контейнера для сока дождитесь, пока вытечет весь сок, и приподнимите сливной носик, чтобы во время замены контейнера сок не капал на поверхность стола.
8. По окончании отжима приостановите работу соковыжималки, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Подождите, пока вращение остановится. Затем отключите прибор от сети электропитания.

Соковыжималкая для цитрусовых

1. Установите чашу на моторный блок. Следите, чтобы сливной носик попал в углубление на корпусе моторного блока.
2. Установите редуктор сверху. На редуктор установите фильтр.
3. Установите на ось редуктора конус.
4. Наденьте блокирующую ручку на крышку до полной фиксации.



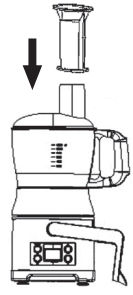
5. Подставьте контейнер для сока под сливной носик, при необходимости установите в него декантер. Опустите сливной носик вниз.
6. Подключите соковыжималку к сети электропитания. На дисплее отобразятся режимы и их названия, а также подсветятся кнопки на панели.

7. Разрежьте цитрусовый плод поперек пополам. Установите половинку фрукта разрезанной поверхностью на конус и удерживайте рукой фрукт.
8. Выберите режим «5 CITRUS» кнопками «Больше» или «Меньше».
9. Включите соковыжималку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».
10. Конус начнет крутиться и равномерно отжимать сок из плода. Пленки и косточки остаются на фильтре, а сок попадает в лоток и через сливной носик попадает в емкость. Время отжима составляет примерно 15 секунд. Из одного среднего апельсина получается около 100 г сока. Держите плод на конусе до тех пор, пока сок не перестанет выходить.
11. Повторите операцию до тех пор, пока не получите необходимое количество сока.

    Примечание. Периодически удаляйте мякоть с фильтра, чтобы сок мог свободно стекать в лоток. Перед очисткой фильтра отключите соковыжималку от сети.
12. После приготовления сока из 10 плодов сделайте перерыв в работе на 10 минут.
13. При замене полного контейнера для сока дождитесь, пока вытечет весь сок, и приподнимите сливной носик, чтобы во время замены контейнера сок не капал на поверхность стола.
14. По окончании отжима приостановите работу соковыжималки, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Подождите, пока вращение остановится. Затем отключите прибор от сети электропитания.

Внимание! Не нажимайте половинкой фрукта на конус с большой силой — мотор будет работать с перегрузкой и может повредиться. Следите за тем, чтобы во время работы прибора ваши пальцы, волосы или одежда не касались конуса и фильтра.

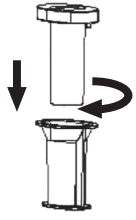
Комбайн с разными насадками



Про толкатель

Для разных овощей требуется разный диаметр входной горловины. При шинковке капусты горловина должна быть большая, т.к. капуста нарезана большими кусками. При натирании моркови широкая горловина неудобна, лучше использовать узкую горловину.

С помощью сборного толкателя можно менять ширину горловины под разные типы овощей.

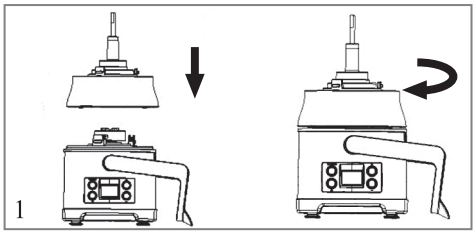


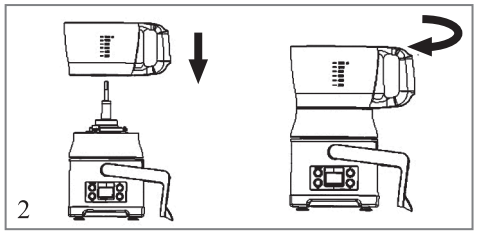
Если требуется использовать широкую горловину, и широкий толкатель, например, для капусты, то часть 1 толкателя вставьте в часть 2 толкателя, вставив в направляющие, проверните до упора.

Если требуется узкая горловина, например, для моркови, то установите в горловину крышки часть 2 толкателя. Таким образом, горловина станет узкой. Теперь горловина крышки вместе с частью 2 толкателя — это наша новая узкая горловина, а часть 1 толкателя — это узкий толкатель.

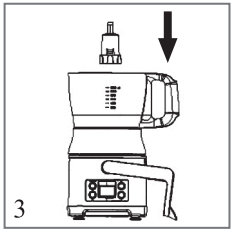
Сборка комбайна

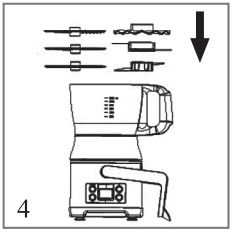
1. Установите пластиковую часть с осью на моторный блок. Поверните ее по часовой стрелке в направлении закрытого замка до упора.
2. На пластиковую часть с осью установите чашу комбайна указателем к открытому замку и поверните по часовой стрелке до фиксации.

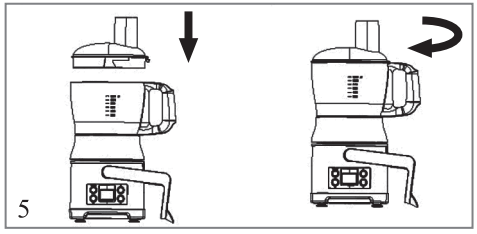




3. Установите полуось в чашу.
4. Установите нужную вам насадку сверху на полуось.
   Примечание. Шинковка двухсторонняя — одна сторона шинкует, другая трет. Устанавливайте диск требуемой стороной вверх.
5. Закройте чашу крышкой, вставив ее в направляющие чаши, и поверните по часовой стрелке до упора.
   Примечание. Если чаша закрыта крышкой не до упора, то прибор не включится.







6. Подключите прибор к сети электропитания. На дисплее отобразятся скорости с названиями режимов, а также подсветятся кнопки на панели.
7. Выберите режим «4 VEG PROCESS» кнопками «Больше» или «Меньше».
8. Включите прибор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл».
9. В случае использования насадки терки/шинковки подавайте продукты в загрузочное отверстие, при необходимости подталкивайте их толкателем.
   Примечание. Не стоит чрезмерно сильно давить на толкатель, иначе можно согнуть или сломать терочный диск.
10. Прибор надо останавливать всякий раз, как чаша наполнилась до уровня терочного диска, опустошать чашу, и затем продолжать работу. Для остановки нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
11. Когда вы закончили все действия с прибором, остановите его, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». Затем отключите прибор от сети электропитания.
12. Снимите крышку, вытащите насадку, полуось.

13. Используйте измельченные ингредиенты по назначению, если вы использовали насадку терку/шинковку.
14. Чашу лучше помыть сразу (см. подробности в главе «Обслуживание, уход и хранение»).

Примечание. Во время терки продукты попадают под диск через щель между краем диска и чашей. При длительной работе продуктов там накапливается много, поэтому по мере накопления надо выключать комбайн, разбирать его и вытряхивать эти продукты. Если продуктов под диском накопится много, может появиться ощутимая вибрация.

Использование других насадок

Чтобы сделать тесто, проделайте пункты этого раздела, используя насадку пластиковый нож. Просто добавьте в чашу воду, масло, муку, яйцо и включите прибор.

Чтобы приготовить различные соусы, крема или взбить яйца, проделайте пункты этого раздела, используя насадку мутовку.

Чтобы измельчить такие продукты как сыр, морковь или сельдерей, проделайте пункты этого раздела используя нож из нержавеющей стали.

Все насадки устанавливаются на полуось в чашу комбайна.

Советы

Блендер

Не превышайте максимальное время непрерывной работы блендера в 30 секунд. После истечения этого интервала дайте мотору остыть в течение 30 секунд. Так можно повторять 2–3 раза.

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

При измельчении твердых ингредиентов вместе с жидкостью куски ингредиентов могут скопиться в центре чаши, не попадая на ножи. В этом случае снимите чашу, откройте крышку и ложкой равномерно распределите продукты.

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. Чтобы избежать излишнего нагрева, рекомендуется следить за процессом смешивания и измельчения и сразу по достижении необходимой консистенции прерывать смешивание.

В процессе колки льда придерживайте чашу рукой. Блендер расколет лед в крошку. Не используйте большие куски льда, т.к. это может привести к порче блендера. Для колки льда используйте импульсный режим.

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 60º. В противном случае чаша может треснуть.

Всегда выключайте блендер перед снятием чаши. После выключения блендера всегда дожидайтесь полной остановки ножей и только потом снимайте чашу или извлекайте содержимое.

Не включайте прибор с пустой чашей.

Кофемолка

Не превышайте максимальное время непрерывной работы кофемолки в 30 секунд. После истечения этого интервала дайте мотору остыть в течение 30 секунд. Так можно повторять 2–3 раза.

Ножевой блок кофемолки имеет особую форму и подходит для перемалывания и измельчения твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, сахар, 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.

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.

В кофемолке можно делать сахарную пудру. Максимальное количество продуктов, которые вы можете засыпать в кофемолку: сахара — 80 г, кофейных зерен — 50 г.

Кофемолка предназначена только для сухих продуктов. Не заливайте в чашу кофемолки жидкость во избежание протечки.

Центробежная соковыжималка

Сначала включите соковыжималку, дождитесь разгона до максимальной скорости в течение 10–15 секунд, потом подавайте продукт. В противном случае в момент разгона мотора усилия на валу может не хватить, и соковыжималку заклинит. Это может привести к выходу прибора из строя.

После загрузки продуктов в работающую соковыжималку процесс отжима начинается немедленно. Выброс жмыха начинается сразу, а выход сока начинается через несколько секунд после подачи продукта. Это связано с тем, что сок протекает через чашу и сливной носик с естественной скоростью под воздействием силы тяжести.

Не подавайте слишком много продукта. Чем тверже продукт и чем больше с него получается жмыха, тем меньшее количество продукта следует подавать. Соковыжималке требуется некоторое время, чтобы отжать сок и выбросить жмых. Если подача продукта будет чрезмерной, возникнет перегрузка и качество отжима ухудшится.

В загрузочную горловину продукты можно подавать целиком, без предварительной нарезки. Например, яблоки, груши. Продукты, которые не входят в горловину необходимо резать на части. Если их загружать целиком, то они могут застрять в горловине и вам придется остановить работу соковыжималки для того чтобы их извлечь. При отжиме ягод или других мелких продуктов не закладывайте их слишком много. Подавайте продукты не спеша, равными порциями. Мы рекомендуем использовать для подачи таких продуктов ложку. Используйте ложку только для насыпания продукта в загрузочную горловину, а для проталкивания внутрь, если это требуется, используйте толкатель.

Помните, если вы подадите в соковыжималку слишком много продукта, она застрянет или возникнет перегрузка, в результате которой из-за чрезмерного давления составные части соковыжималки могут повредиться.

Если соковыжималка застряла, немедленно выключите ее и устраните причину застревания. Не пытайтесь включить соковыжималку повторно без устранения застревания, т.к. это может привести к срабатыванию токовой защиты или к перегреву мотора и выходу прибора из строя.

В обычном режиме продукт подается в соковыжималку под действием силы тяжести, поэтому толкатель следует использовать только если продукт застрял в подающей горловине или не захватывается теркой. Не прилагайте к толкателю большого усилия. Если с усилием проталкивать продукт толкателем в подающее отверстие, то режим работы соковыжималки может нарушиться, возникнет перегрузка и перегрев мотора, что может привести к выходу соковыжималки из строя.

По окончании отжима не выключайте соковыжималку сразу, дождитесь полного выхода жмыха и сока, затем выключите. Это поможет затем разобрать соковыжималку без излишних усилий.

Твердые косточки из таких фруктов как сливы, персики и т.д. необходимо удалить перед отжимом, в противном случае соковыжималка может повредиться. Фрукты с мелкими и более мягкими косточками (яблоки, айва, виноград, апельсины, красная смородина, малина и т.п.) можно отжимать вместе с косточками. Только регулируйте подачу продукта, не допускайте перегрузки и следите, чтобы соковыжималка успевала выбрасывать жмых, потому что косточки в конечном итоге уходят в жмых.

При отжиме фруктов с косточками они могут дробиться, и вещества из ядер попадут в сок. Например, это может произойти с виноградными косточками. Дробление косточек зависит от сорта и степени зрелости.

При отжиме мягких продуктов возможен выход мякоти вместе с соком. Также немного мякоти может содержаться в морковном, свекольном соке и соке некоторых других продуктов. Это является особенностью работы соковыжималки и не

считается неисправностью. Количество мякоти, попадающей в сок, зависит от сорта и степени зрелости и сочности отжимаемых продуктов. Также на количество мякоти в соке может влиять темп подачи продукта в загрузочную горловину. Попробуйте подавать больше или, наоборот, меньше.

Декантер, устанавливаемый в емкость для сока, служит для отделения пены, образующейся при отжиме. Декантер следует устанавливать в емкость до отжима сока. При последующем сливе отжатого сока декантер припятствует попаданию пены в стакан с соком. Благодаря конструкции декантера сок поступает со дна в носик и, таким образом, получается сок без пены. Декантер использовать не обязательно, действуйте на свое усмотрение.

Измельчитель для мяса

Не превышайте максимальное время непрерывной работы измельчителя в 30 секунд. После истечения этого интервала дайте мотору остыть в течение 30 секунд. Так можно повторять 2–3 раза.

При измельчении мяса вытаскивайте пластиковую лопатку из чаши.

В измельчителе для мяса вы можете измельчать имбирь, чеснок, смесь из орехов и цукатов, грецкие орехи. Только необходимо закладывать продуктов столько, чтобы они покрывали ножи. Отверстие для лопатки во время измельчения необходимо закрывать, иначе из него могут высыпаться продукты во время работы измельчителя.

Зелень данный измельчитель не сможет измельчить, воспользуйтесь насадкой в комбайн — ножом из нержавеющей стали.

Измельчитель в комбайне

Не превышайте максимальное время непрерывной работы измельчителя в 30 секунд. После истечения этого интервала дайте мотору остыть в течение 30 секунд. Так можно повторять 2–3 раза.

Внимание! Для достижения лучших результатов минимальное количество ингредиентов должно полностью покрывать нож. Из-за особенностей конструкции ножа закладывайте продуктов менее половины чаши. Температура продуктов для измельчения не должна быть выше 50 ºС, иначе чаша может треснуть.

Степень измельчения определяется его длительностью: чем дольше, тем мельче. Для получения нарезки и мелкой, и крупной одновременно работайте в импульсном режиме.

Не кладите в чашу измельчителя ингредиенты, которые могут вызвать повреждение прибора: кости, большие куски твердых продуктов, кофейные зерна, черный перец, замороженные продукты и т.д.

Твердые и плотные ингредиенты (мясо, сыр, сухари, морковь, сельдерей) порежьте на кусочки не более 2–3 см, мягкие (капуста, сырой картофель, фрукты) — на кусочки 5–7 см. При измельчении зелени не закладывайте ее выше ножа и следите, чтобы длинные палки не намотались на нож.

Для измельчения приготовленной пищи (овощей, мяса и фруктов) используйте импульсный режим.

Если ингредиенты прилипают по краям чаши и плохо перемешиваются, прервите работу, откройте чашу и, не вытаскивая ножей, лопаткой уберите продукты от краев к центру, затем продолжите работу.

Терка/Шинковка

При терке или шинковке продуктов в конце могут оставаться небольшие нетертые кусочки — это нормально и является особенностью работы терок такого типа.

Терка не предназначена для натирания орехов. Для сыра мягких сортов используйте шинковку (не терку).

Во время терки продукты будут попадать под диск через щель между краем диска и чашей. При длительной работе продуктов там накапливается много, поэтому по мере накопления надо выключать терку, разбирать ее и вытряхивать эти продукты. Если продуктов под диском накопится много, может появиться ощутимая вибрация.

Рецепты для блендера

Банановый коктейль

Для приготовления коктейля сначала измельчите в чаше блендера лед, если вы хотите, чтобы напиток был охлажденным. После этого добавьте в чашу лимонный сок. Затем заполните половину чаши блендера очищенными и порезанными на кусочки бананами. Добавьте при желании 4 ч.л. сахара с горкой (на 1 литр молока).

Включите блендер, повернув ручку скорости вправо, установите первую или вторую скорость работы. Выньте из крышки чаши колпачок и, пока идет приготовление, медленно влейте в чашу через отверстие в крышке холодное нежирное молоко. Чашу нужно заполнить на 2/3. Перемешивайте до готовности, а затем выключите блендер. Коктейль готов. Его рекомендуется подавать сразу же после приготовления.

Восстановленное молоко

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

Томатный фреш

3–6 небольших томатов порежьте дольками. Положите несколько долек в чашу. Включите блендер и перемешивайте в течение 40 секунд, постепенно добавляя остальные томаты через отверстие в крышке. Если в самом начале положить в чашу много долек томатов, они могут застрять. Если кусочки томатов застревают, и измельчение не начинается, добавьте в чашу один колпачок воды. Если требуется, то повторите измельчение.

Kitfort

Обслуживание, уход и хранение

Перед обслуживанием прибора не забудьте отключить его от сети электропитания.

Блендер, кофемолка и измельчитель



Мойте чашу блендера, чашу кофемолки и чашу измельчителя сразу после использования. Не допускайте засыхания остатков пищи внутри чаш.

Сразу после использования блендера, кофемолки или измельчителя проделайте следующее: для удаления остатков пищи из чаши налейте в нее немного воды с добавлением моющего средства, установите чашу на моторный блок и включите его на несколько секунд. Затем ополосните чашу и ножевой блок водой.

Блоки ножей у кофемолки, блендера и измельчителя съемные. Вытащите их из оснований и аккуратно промойте.

Примечание. Будьте осторожны при мытье ножей, не пораньтесь, ножи острые.

Чашу кофемолки, крышку с мерным колпачком, основания ножевых блоков можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 50 ºС. Ножевые блоки кофемолки, блендера и измельчителя нельзя мыть в посудомоечной машине.

Чтобы вытащить уплотнительное кольцо из блоков ножей кофемолки, блендера и измельчителя, подденьте его обратной стороной ложки. После этого промойте кольцо, высушите и вставьте обратно.

Не используйте для мытья агрессивные моющие средства и абразивные материалы. После мытья вытрите лезвия насухо.

Центробежная соковыжималка

Для разборки соковыжималки вначале снимите крышку. Если на крышку налип жмых — удалите его. Затем извлеките фильтр, поддев его с противоположных сторон за края. Снимите чашу. Иногда фильтр проще снимать сразу с чашей.

Вымойте все съемные части соковыжималки. Не используйте металлические мочалки, щетки и абразивные чистящие средства. Не используйте для мытья посудомоечную машину. После мойки вытрите и высушите все вымытые части.

Не мойте моторный отсек под струей воды. Протрите его влажной тряпкой и вытрите насухо. Не допускайте попадания воды и сока на корпус в районе оси (вала) двигателя. Если в это место пролилась жидкость, немедленно вытрите ее и тщательно просушите моторный блок перед следующим включением.

При мойке соковыжималки воспользуйтесь обычной поролоновой губкой для мытья посуды. Сетку рекомендуется чистить с двух сторон.

Соковыжималка для цитрусовых

Производите очистку соковыжималки после каждого использования.

Конус, крышку, фильтр мойте под струей воды с небольшим количеством моющего средства. Просушите детали и соберите устройство как описано выше в главе «Подготовка к работе и использование» в разделе «Соковыжималка для цитрусовых».

Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не стерилизуйте конус, крышку и фильтр. Не используйте абразивные материалы и металлические щетки для очистки соковыжималки и ее частей.

Протирайте редуктор влажной тканью.

Комбайн

Будьте осторожны при мытье ножей, не пораньтесь, лезвия острые.

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

Моторный блок протрите влажной, а затем сухой тканью. Не погружайте моторный блок в воду или другие жидкости. Если в моторный блок попала вода, хорошо просушите его перед включением.

Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Прибор не включается

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Неправильно установлена чаша	Снимите чашу с моторного блока и установите согласно инструкции
При использовании соковыжималок не защелкнули блокирующую ручку	При сборке соковыжималок должна быть правильно установлена (защелкнута) блокирующая ручка
Мотор перегрелся и сработал термостат	Подождите 40–60 минут, пока мотор остынет. После этого попробуйте включить блендер снова

Повышенная вибрация и шум при использовании комбайна или блендера

Возможная причина	Решение
Устройство установлено на неровную поверхность	Установите блендер на ровную поверхность и придерживайте чашу рукой. Например, при измельчении льда чашу нужно придерживать, т.к. возникает большая вибрация
Во время терки продукты попали под диск через щель между краем диска и чашей	Выключите терку, разберите ее и вытряхните продукты

При измельчении продуктов в комбайне чувствуется сильная вибрация прибора

Возможная причина	Решение
Продукты нарезаны слишком крупно	Нарежьте продукты меньшими кусочками
Слишком много продуктов в чаше	Выложите часть продуктов из чаши, попробуйте еще раз измельчить меньшее количество продуктов
Прибор установлен на неровную поверхность	Установите прибор на ровную поверхность

Компоненты соковыжималки окрасились после отжима

Возможная причина	Решение
При переработке продуктов, содержащих красящие пигменты, пластиковые части соковыжималки могут окраситься. Это совершенно не влияет на качество работы соковыжималки	Для удаления пятен протрите их салфеткой или тряпкой, смоченной в растительном масле

Содержимое чаши блендера нагревается

Возможная причина	Решение
Начальная температура продуктов слишком высокая	Загружайте охлажденные или замороженные продукты и жидкости
Время смешивания слишком большое	Проконтролируйте время смешивания, выключайте блендер сразу по достижении нужной консистенции

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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800 Вт
3. Емкость чаши блендера: 1,5 л
4. Емкость кофемолки: 0,2 л
5. Емкость измельчителя: 0,7 л
6. Емкость чаши комбайна: 1,2 л
7. Емкость контейнера для сока: 0,8 л
8. Длина сетевого шнура: 1,1 м
9. Класс защиты от поражения электрическим током: II
10. Размер устройства: 355 × 192 × 397 мм
11. Размер упаковки: 602 × 226 × 540 мм
12. Вес нетто: 9,2 кг
13. Вес брутто: 10,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Фошань Наньхай Фулибао Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. 5 Синъе Роуд, С Зоун, Шишань Саентифик, Текнолоджи Энд Индастриэл Гардэн, Наньхай, Фошань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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.

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 прибор 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 прибор, 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 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. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных детям местах.
14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
15. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-3

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!» В каталоге бренда вы можете найти все необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Подписывайтесь на наши соцсети и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru