

Kitfort



КРУЧУ-ВЕРЧУ,  
НАКОРМИТЬ  
ХОЧУ!



**Penguin Pack**  
Блендер погружной «3 в 1»  
КТ-3513

[kitfort.ru](http://kitfort.ru)



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 погружного блендера.....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка и обслуживание .....	12
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок .....	12
Технические характеристики .....	14
Меры предосторожности.....	15
Другие товары Kitfort.....	17



## Общие сведения

Погружной блендер «3 в 1» КТ-3513 — универсальное кухонное устройство, с которым вы сможете приготовить множество блюд для себя, своих родных и друзей. Устройство предназначено для смешивания, взбивания, гомогенизации, приготовления фруктовых и фитнес-напитков, супов-пюре, соусов, муссов, молочных коктейлей, детского питания, а также для замеса жидкого теста.

Прибор оснащен двумя насадками и чашей измельчителя емкостью 500 мл, благодаря которым устройство может использоваться тремя способами: насадка-блендер измельчает и смешивает ингредиенты в однородную консистенцию, насадка-венчик предназначена для приготовления жидкого теста и взбивания яичных белков, а в чаше измельчителя можно быстро измельчить мясо, сыр, овощи или ягоды. Смешивать ингредиенты удобно во вместительном и глубоком пластиковом стакане емкостью 700 мл, который идет в комплекте с устройством.

Насадки легко снимаются с блендера, поэтому уход за устройством не составит труда.

Погружной блендер имеет удобное и простое управление. Блендер оснащен двумя кнопками для выбора скорости.

Нож насадки-блендера, венчик и лезвия ножа чаши измельчителя выполнены из нержавеющей стали, что обеспечивает их долгий срок службы.

Благодаря компактным размерам погружной блендер КТ-3513 не займет много места на вашей кухне. 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. Блендер поможет смешать ингредиенты для маленькой кружки смузи или для большой кастрюли крем-супа, замесить жидкое тесто или быстро нарезать ингредиенты в чаше измельчителя.

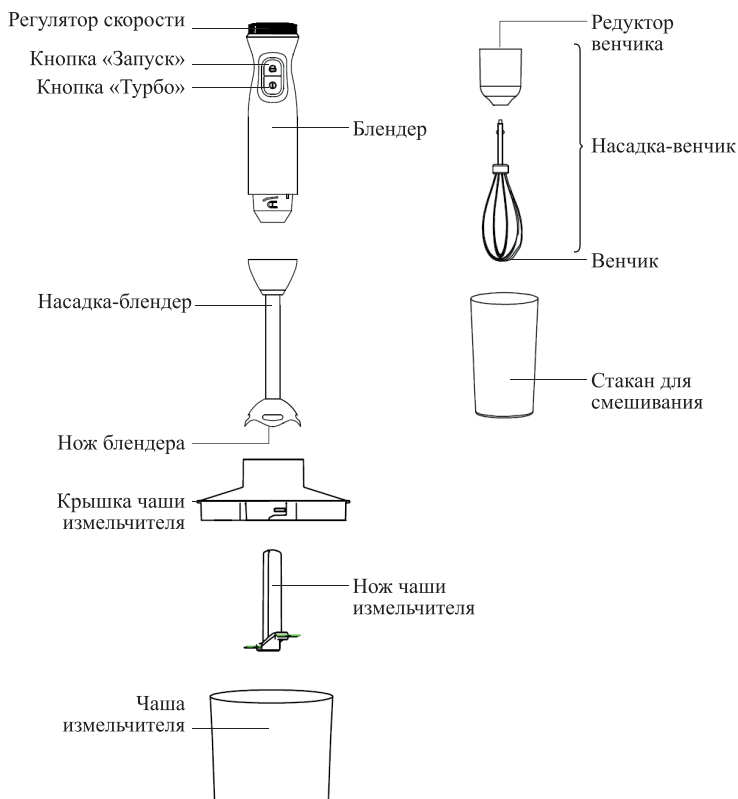
## Комплектация

1. Блендер — 1 шт.
2. Насадка-блендер — 1 шт.
3. Чаша измельчителя — 1 шт.
4. Крышка чаши измельчителя — 1 шт.
5. Нож чаши измельчителя — 1 шт.
6. Венчик — 1 шт.
7. Редуктор венчика — 1 шт.
8. Стакан для смешивания — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

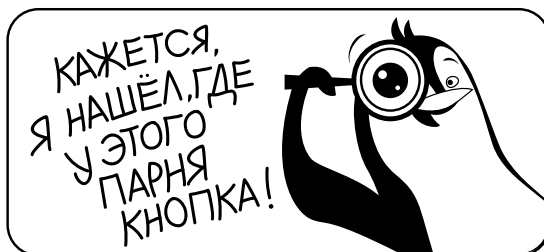


## Устройство погружного блендера



**Кнопка «Запуск»** включает стандартный режим работы блендера, при котором вы можете выбрать подходящую скорость работы поворотом *регулятора скорости*. Изменить скорость можно как до включения устройства, так и во время работы блендера. Устройство работает, пока вы удерживаете кнопку.

**Кнопка «Турбо»** включает режим «Турбо», при котором устройство работает на максимальной скорости (быстрее, чем на самой высокой скорости в стандартном режиме). Устройство работает, пока вы удерживаете кнопку.





## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

Распакуйте прибор и удалите все упаковочные материалы. Очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

### Использование устройства с насадкой-блендером

1. Установите насадку-блендер на блендер и поверните ее слева направо до упора.
2. Поставьте стакан для смешивания или любую другую глубокую емкость, в которой будет проводиться смешивание, на ровную горизонтальную поверхность.
3. Нарезьте продукты на кусочки размером не более  $1,5 \times 1,5 \times 1,5$  см, затем поместите их в емкость. Не закладывайте ингредиентов выше максимального деления мерной шкалы стакана.
4. Подключите устройство к сети электропитания.
5. Поместите насадку-блендер в емкость с продуктами. Свободной рукой придерживайте емкость. Для эффективного смешивания и предотвращения разбрызгивания ингредиенты должны закрывать нож блендера. Не погружайте устройство слишком глубоко — смешиваемые продукты не должны касаться блендера.

6. Нажмите и удерживайте кнопку «Запуск» или «Турбо» — 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 непрерывной работы устройства с насадкой-блендером — не более 15 секунд. По истечении этого времени дайте мотору блендера остыть в течение 2 минут. По прошествии 5 таких циклов оставьте блендер остыть на 30 минут.

7. При необходимости измените скорость работы блендера при помощи регулятора скорости.

**Примечание.** Изменить скорость работы блендера при включении устройства кнопкой «Турбо» невозможно.

8. 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.
9. По окончании работы отключите блендер от сети электропитания.
10. Снимите насадку-блендер с блендера: поверните насадку справа налево, затем потяните в сторону от блендера.



### Использование устройства с насадкой-венчиком

1. Соберите насадку-венчик — вставьте венчик в редуктор венчика до упора. Выступы на венчике должны попасть в пазы на редукторе.

2. Установите насадку-венчик на блендер и поверните слева направо до упора.
3. Установите стакан для смешивания или любую другую глубокую емкость, в которой будет проводиться смешивание, на ровную горизонтальную поверхность.
4. Поместите в емкость ингредиенты. Не закладывайте ингредиентов выше максимального деления мерной шкалы стакана.
5. Подключите устройство к сети электропитания.
6. Поместите насадку-венчик в емкость с продуктами. Свободной рукой придерживайте емкость. Не погружайте устройство слишком глубоко — смешиваемые продукты не должны касаться блендера.
7. Нажмите и удерживайте кнопку «Запуск» или «Турбо» — блендер начнет работу. Во время смешивания придерживайте емкость свободной рукой. Для лучшего смешивания и взбивания перемещайте насадку-венчик по кругу.  
**Примечание.** Рекомендуемое время непрерывной работы устройства с насадкой-венчиком — не более 2 минут. По истечении этого времени дайте мотору блендера остыть в течение 2 минут. По прошествии 5 таких циклов оставьте блендер остыть на 30 минут.
8. При необходимости измените скорость работы блендера при помощи регулятора скорости.  
**Примечание.** Изменить скорость работы блендера при включении устройства кнопкой «Турбо» невозможно.
9. Чтобы остановить взбивание, отпустите кнопку. Перед тем как поднять насадку-венчик из емкости с ингредиентами, дождитесь полной остановки венчика.
10. По окончании работы отключите блендер от сети электропитания.
11. Снимите насадку-венчик с блендера: поверните насадку справа налево, затем потяните в сторону от блендера.
12. Аккуратно отсоедините венчик, потянув его в сторону от редуктора.

### **Использование устройства с чашей измельчителя**

1. Установите чашу измельчителя на ровную горизонтальную поверхность.
2. Установите нож чаши измельчителя на ось на дне чаши.
3. Наполните чашу измельчителя продуктами.  
**Примечания.** Не заполняйте чашу измельчителя меньше минимального уровня. Смешиваемые продукты должны полностью покрывать блок ножей. Не заполняйте чашу измельчителя больше максимального уровня (500 мл). Температура продуктов для измельчения не должна быть выше 60 °С, иначе чаша может повредиться.
4. Закройте чашу крышкой измельчителя. Зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке до упора.
5. Установите блендер в крышку чаши измельчителя и поверните его по часовой стрелке до упора.
6. Подключите устройство к сети электропитания.
7. Нажмите и удерживайте кнопку «Запуск» или «Турбо» — устройство начнет измельчение. Во время измельчения придерживайте чашу свободной рукой.  
**Примечания.** Рекомендуемое время непрерывной работы устройства с чашей измельчителя — не более 5 секунд. По истечении этого времени дайте мотору блендера остыть в течение 2 минут. По прошествии 3 таких циклов оставьте блендер остыть на 30 минут.



- Рекомендуется работать в импульсном режиме, включая устройство на 2–3 секунды, а затем выключая на несколько секунд.
8. При необходимости измените скорость работы при помощи регулятора скорости.  
**Примечание.** Изменить скорость работы блендера при включении устройства кнопкой «Турбо» невозможно.
  9. Чтобы остановить измельчение, отпустите кнопку.
  10. По окончании работы отключите устройство от сети электропитания.
  11. Дождитесь полной остановки ножа измельчителя. Поверните блендер против часовой стрелки до упора и потяните в сторону от крышки чаши измельчителя.
  12. Поверните крышку чаши против часовой стрелки и снимите ее.
  13. Аккуратно снимите нож измельчителя с оси на дне чаши, потянув его вверх.

## Советы

### *Использование устройства с насадкой-блендером*

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. Дно емкости должно быть ровным и без выступов, которые могли бы повредить вращающийся нож блендера (так, например, чаша измельчителя не подойдет в качестве емкости для смешивания насадкой-блендером, так как на дне чаши находится ось для крепления ножа).

Горячие ингредиенты, например, только что приготовленный суп, 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, затем 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.

### *Использование устройства с насадкой-венчиком*

Сначала добавляйте в емкость для смешивания жидкие ингредиенты, а затем, по мере замешивания, постепенно добавляйте сухие — так вам удастся избежать образования комков.

Не заполняйте стакан для смешивания или другую емкость доверху. Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме.

Не используйте венчик для густых смесей, иначе он может погнуться.

### *Использование устройства с чашей измельчителя*

**Внимание!** Для достижения лучших результатов минимальное количество ингредиентов в чаше измельчителя должно полностью покрывать нож, а максимальное количество не должно превышать максимальную отметку. Температура продуктов для измельчения не должна быть выше 60 °С, иначе чаша может повредиться.

Степень измельчения определяется продолжительностью работы: чем дольше, тем мельче. Чтобы ингредиенты измельчались равномернее, работайте в импульсном режиме, включая устройство на 2–3 секунды, а затем выключая на несколько секунд.

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. Рекомендуется измельчать твердые продукты в стандартном режиме работы, а мягкие — на максимальной скорости.

При измельчении зелени не закладывайте ее выше ножа и следите, чтобы длинные стебли не наматывались на нож. Рекомендуется измельчать заранее просушенную зелень — так она не будет прилипать к стенкам чаши во время измельчения.

Если ингредиенты прилипают по краям чаши и плохо перемешиваются, остановите работу блендера, откройте чашу и, не доставая нож, уберите продукты от краев к центру с помощью ложки или лопатки. После этого продолжите работу.

## **Рецепты**

### *Майонез*

Яйцо — 1 шт.

Масло растительное — 200 мл

Соль — ¼ ч. л.

Горчица — ½ ч. л.

Уксус яблочный — 1 ч. л.

1. Вымойте яйцо теплой водой, затем разбейте в стакан для смешивания или другую 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. На блендер установите насадку-блендер. Поместите насадку-блендер в ингредиенты — насадка должна касаться дна емкости и покрывать желток.



5. Начните смешивание в стандартном режиме работы. Взбивайте до образования светлой густой массы, медленно поднимая насадку-блендер вверх, а затем опускающая 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 (вы можете нарезать ее на небольшие кусочки при помощи чаши-измельчителя). Обжаривайте в течение 5 минут, затем добавьте куриный бульон или воды и тушите в течение 10 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 глубокую емкость, в которой будет проводиться смешивание.
7. Добавьте в емкость сливки.
8. На блендер установите насадку-блендер. Смешайте все ингредиенты при помощи блендера до однородной массы. При необходимости добавьте еще соль и перец.
9. Готовый паштет переложите в чистую емкость и храните в холодильнике.

#### *Банановый коктейль*

Банан — 2 шт.

Молоко — 200 мл

Сливки — 200 мл

Сахар, ваниль — по вкусу

1. Очистите бананы от кожуры, нарежьте их на небольшие кусочки и положите в емкость.
2. Добавьте в емкость молоко и сливки.
3. По желанию добавьте 1–2 ч. л. сахара, ваниль по вкусу.

4. На блендер установите насадку-блендер. Смешайте все ингредиенты при помощи блендера.
5. 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. На блендер установите насадку-блендер. Смешайте все ингредиенты при помощи блендера.
4. Перелейте готовый смузи в бокалы.

*Тесто для блинов на кефире*

Кефир — 500 мл  
Мука — 300 г  
Яйцо — 2 шт.  
Сахар — 2 ст. л.  
Соль — ½ ч. л.  
Сода — ½ ч. л.  
Растительное масло — 2 ст. л.  
Кипяток — 200 мл  
Ванилин — по вкусу

1. Кефир комнатной температуры влейте в глубокую емкость, в которой будет проводиться замес теста.
2. К кефиру добавьте яйца, соль и сахар.
3. На блендер установите насадку-венчик. Погрузите насадку в емкость с ингредиентами и смешивайте в стандартном режиме работы, пока яйца не смешаются с кефиром до однородности.
4. Постепенно добавляйте к кефиру муку и соду и смешивайте до однородности. Вы также можете добавить щепотку ванилина — он придаст блинам нежный ванильный аромат.
5. Тонкой струей влейте в тесто кипяток, продолжая смешивание. Тесто должно получиться жидким и однородным.
6. Добавьте в тесто растительное масло и смешайте в течение 10–15 секунд.
7. Тщательно прогрейте сковороду. Выпекайте блины на сильно разогретой сухой сковороде.



## Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием прибора отключите устройство от сети электропитания. Очищайте устройство сразу после использования. Не используйте посудомоечную машину для очистки устройства.

Не погружайте блендер, редуктор, крышку чаши и верхнюю часть насадки-блендера, которая присоединяется к блендеру, в воду или другие жидкости — устройство может выйти из строя. Блендер, редуктор, внешнюю часть крышки чаши и верхнюю часть насадки-блендера протирайте сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Внутреннюю часть крышки очистите неабразивной губкой с мягким моющим средством для посуды.

Насадку-блендер (часть насадки, которая была погружена в продукты), венчик, нож чаши, чашу и стакан мойте, используя мягкое моющее средство для посуды и неабразивную губку. После очистки всех составных частей устройства тщательно просушите их.

Чтобы облегчить очистку венчика или ножа на насадке-блендере, по завершении смешивания налейте в глубокую емкость немного воды с добавлением мягкого моющего средства для посуды, погрузите в нее насадку-блендер или насадку-венчик и включите устройство на несколько секунд. После этого дождитесь полной остановки венчика или ножа и поднимите насадку из емкости. Отсоедините насадку от блендера и промойте под чистой водой. После очистки насадки тщательно просушите ее.

Перед очисткой чаши измельчителя не забудьте достать из нее нож измельчителя. Будьте аккуратны — лезвия ножа острые.



## Уход и хранение

Перед тем как убрать блендер на хранение, очистите прибор, как описано в главе «Чистка и обслуживание», и тщательно высушите все составные части устройства.

Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

## Устранение неполадок

### Блендер не включается

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



### Повышенная вибрация и шум

Возможная причина	Решение
Насадка-блендер, насадка-венчик или чаша измельчителя не зафиксированы на блендере	Зафиксируйте насадку-блендер, насадку-венчик или чашу измельчителя на блендере согласно инструкции, приведенной в главе «Подготовка к работе и использование»
Смешиваемые продукты большого размера	Порежьте ингредиенты на кусочки в соответствии с рекомендациями, приведенными в главе «Советы»
Слишком много продуктов в емкости	Выложите часть продуктов из емкости, в которой проводится смешивание, и продолжите работу с меньшим количеством продуктов
Прибор установлен на неровную поверхность	Установите блендер на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен

### Венчик, нож насадки-блендера или чаши измельчителя не вращаются

Возможная причина	Решение
Смешиваемые продукты большого размера, венчик или нож застрял	Порежьте ингредиенты на кусочки в соответствии с рекомендациями, приведенными в главе «Советы»

### Блендер перестал работать

Возможная причина	Решение
Мотор блендера перегрелся	Оставьте блендер остыть на 30 минут, затем снова включите блендер

### Посторонний запах при первом включении

Возможная причина	Решение
При первом использовании возможно выделение специфического запаха	Это нормальное и безвредное явление. Запах должен исчезнуть после нескольких использований

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 [osh@kitfort.ru](mailto:osh@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. Материал чаши измельчителя и стакана для смешивания: пластик
5. Материал ножей: нержавеющая сталь
6. Рабочая емкость чаши измельчителя: 500 мл
7. Рабочая емкость стакана для смешивания: 700 мл
8. Скорость вращения ножа:
  - минимальная: 8500 об/мин  $\pm 20\%$
  - максимальная: 13500 об/мин  $\pm 20\%$
  - в режиме «Турбо»: 15000 об/мин  $\pm 20\%$
9. Уровень шума:  $\leq 85$  дБ
10. Длина шнура: 0,9 м
11. Размер устройства: 63 × 63 × 394 мм
12. Размер упаковки: 240 × 136 × 245 мм
13. Вес нетто: 1,1 кг
14. Вес брутто: 1,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, 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](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 из-за перегрузки при замесе слишком густой массы, измельчения крупных кусков продуктов или слишком твердых продуктов не является гарантийным случаем.

Потемнение насадок из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей, муки и других порошкообразных продуктов в блендер, на шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

При превышении времени использования мотор блендера может перегреться и выйти из строя, это 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 пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
10. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
11. Храните устройство в недоступных детям местах.
12. Отключайте блендер от сети электропитания перед установкой или снятием насадок или чаши измельчителя.
13. Аккуратно обращайтесь с ножом насадки-блендера и ножом измельчителя: они очень острые.
14. Используйте прибор по назначению. Не используйте устройство для работы с непищевыми продуктами.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
17. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

IM-1



## Другие товары Kitfort



### Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

### Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



### Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

### Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





#### **Инфракрасная плита КТ-139**

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

#### **Ручной отпариватель КТ-9108**

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



#### **Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919**

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

#### **Настольная лампа КТ-3326**

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







# 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!

8-800-775-56-87  
[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

