



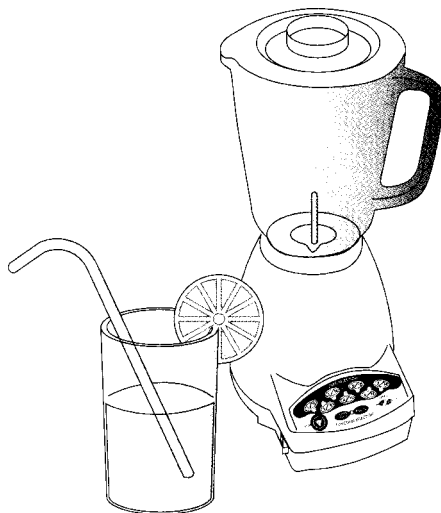
БЛЕНДЕР

KF 1600EP

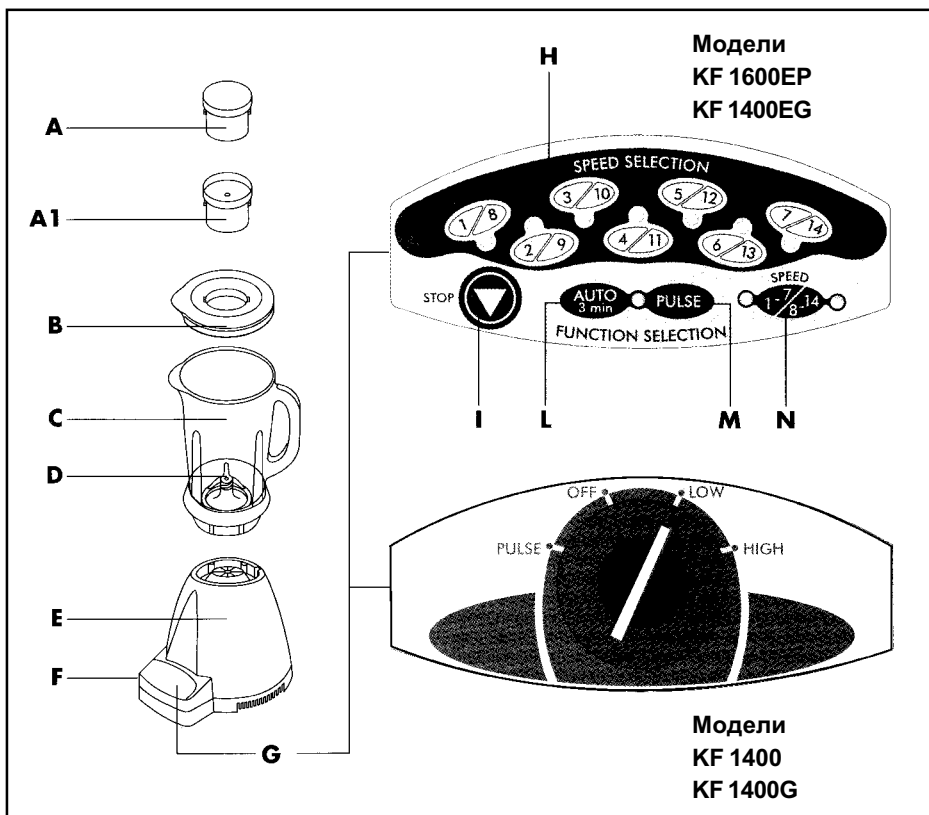
KF 1400EG

KF 1400

KF 1400G



Руководство пользователя



- A** Мерный стакан (KF1400)
- A1** Мерный стакан/дозатор (с отверстием) (KF1400/KF1600EP)
- B** Крышка
- C** Стакан блендера
- D** Нож
- E** Электромотор
- F** Переключатель «ON/OFF» [Включено/Выключено](только для KF1400/KF1600EP)
- G** Панель управления
- H** Кнопки регулирования скорости и сигнальные лампочки
- I** Выключатель
- L** Кнопка автоматического 3-х минутного режима
- M** Кнопка пульсирующего режима
- N** Переключатель регулирования высокой мощности и сигнальные лампочки

ПЕРЕД ТЕМ, КАК НАЧАТЬ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- Распаковав прибор, проверьте комплектацию. Если у вас возникли сомнения, не включайте прибор, а верните его на проверку специалистам.
- Пластиковый пакет, в котором находился прибор, храните в местах, недоступных для детей во избежание несчастных случаев.
- Если вилка прибора не подходит к используемой электрической розетке, замените ее другой, обратившись в специалистам. Не рекомендуется использовать переходники, разветвители и/или удлинители. Там, где они необходимы, пользуйтесь простыми или составными переходниками и/или удлинителями в соответствии с правилами безопасности, учитывая, что мощность не должна превышать пределы, указанные на переходнике или удлинителе.
- Если прибор перестал работать, обратитесь в сервисный центр.
- Прибор следует использовать только по назначению. Использование прибора в других целях считается неправильным и потому опасным. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, причиненный неправильным, ошибочным или безответственным использованием и/или ремонтом, произведенным неквалифицированными специалистами.
- Следите за тем, чтобы перед работой в стакан не попали руки, волосы, одежда или кухонная посуда. **Ножи очень острые: обращайтесь с ними с большой осторожностью.**

Запомните основные правила безопасности:

- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками.
- Не пользуйтесь прибором, находясь босиком или с мокрыми ногами.
- Не выключайте прибор выдергиванием за шнур вилки из розетки.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца, низких температур и т.д.)
- Не разрешайте без присмотра включать прибор детям или другим лицам, не умеющим пользоваться прибором.
- Если прибор не используется, вынимайте вилку из электрической розетки.
- Не оставляйте прибор включенным, если им не пользуетесь, так как это может быть потенциально опасным.
- Не погружайте прибор в воду.
- Если поврежден шнур электропитания, сразу же обращайтесь к специалистам сервисного центра для проведения ремонта.
- Перед чисткой или смазкой отсоедините вилку прибора от электросети.
- В случае неисправной работы и/или поломки выключите прибор, не прикасаясь к нему. Для проведения ремонта обращайтесь в сервисный центр с требованием использования оригинальных деталей или принадлежностей.

- Если вы решили выбросить прибор, рекомендуется сделать его непригодным для дальнейшего использования, отрезав шнур электропитания.
- Сохраните настоящую инструкцию в качестве справочного материала на будущее.

Материалы и детали, вступающие в контакт с продуктами питания, полностью отвечают требованиям Директивы ЕЭС 89/109.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА

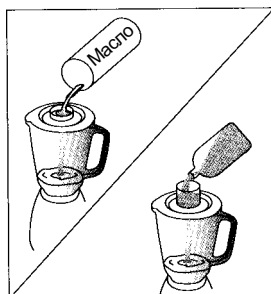
Перед первым использованием тщательно промойте все принадлежности, будьте осторожны с ножами (они очень острые); влажной тканью протрите мотор.

Не погружайте мотор в воду!

Убедитесь, что напряжение в вашей электрической сети соответствует напряжению, указанному на бирке прибора.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

- Поставьте прибор на ровную сухую поверхность. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПРИБОР В ЭЛЕКТРОСЕТЬ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА НЕ БУДУТ СОБРАНЫ ВСЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.**
- Вставьте стакан блендера в корпус мотора.
- Для того, чтобы использовать мерный стакан (A), поворачивайте его до тех пор, пока не совместятся пазы крышки (B) и выступы на стакане и снимите его. Теперь можно использовать его в качестве мерного стакана, а также во время работы добавлять ингредиенты в стакан блендера через отверстие в крышке (когда прибор выключен).
- Налейте ингредиенты в стакан блендера.
Эта операция может быть проделана следующим образом:
 1. снимите крышку целиком (**A + B**)
 2. вставьте крышку (**A**) без мерного стакана/дозатора (**A/A1**)
 3. (только для электронных моделей) пользуйтесь дозатором **A1** как воронкой. Дозатор **A1** может использоваться как в исходном положении так и вверх дном в случае, если добавляется большое количество жидкости..
- Для того, чтобы пользоваться мерным стаканом/дозатором (**A/A1**) поверните его в направлении против часовой стрелки пока пазы крышки (**B**) и выступы на стакане не совместятся и снимите его.




Внимание:

- Не используйте прибор непрерывно в течение более 4 минут. Остановите его на минуту, а затем продолжите работу.
- Твердые продукты порежьте кубиками и добавьте воду.
- **Во время работы следите, чтобы крышка была вставлена правильно.**

Механическая модель KF 1400:

- Перед тем, как начать смешивать ингредиенты, установите поворотный переключатель на нужную скорость («**LOW**» [**Низкая**] или «**HIGH**» [**Высокая**]). Когда будет достигнута желаемая консистенция, поверните переключатель обратно в положение «**OFF**» [**Выключено**].
- Положение «**PULSE**» [**Пульсирование**] используется, чтобы воздействовать на прибор при максимальной скорости в процессе быстрого приготовления.

Электронная модель KF1400EG/KF1600EP:

- Включите прибор, нажав кнопочный переключатель (**F**), находящийся сбоку на панели управления. Включится левая сигнальная лампочка индикатора скорости (**N**), а лампочка, расположенная рядом с кнопкой «**1**» [Скорость 1] начнет мигать.
- Выберите скорость от 1 до 14, нажав соответствующую кнопку. Чем больше выбранный номер, тем выше скорость вращения ножей.
- Прибор рассчитан на работу при скоростях от 1 до 7. Если требуется работать на скоростях 8 – 14, нажмите переключатель регулирования высокой скорости (**N**). Загорится правая сигнальная лампочка.
- Когда будет достигнута желаемая консистенция, нажмите кнопку «**STOP**» [Стоп]  (**I**).

Использование кнопки автоматической 3-минутной работы

Этот режим бывает полезен для блюд, требующих длительного приготовления или при чистке стакана блендера.

- Нажмите кнопку «**AUTO 3 min**» [**Автоматический режим 3 мин**] (**L**). Начнет мигать сигнальная лампочка между кнопками «**AUTO 3 min**» [**Автоматический режим 3 мин**] (**L**) и «**PULSE**» [**Пульсирование**] (**M**) и сигнальная лампочка рядом с кнопкой «**1**».
- Выберите нужную скорость из 14 возможных. Включится сигнальная лампочка выбранной скорости и прибор начнет работать.
- Блендер будет работать в течение 3 минут, а затем выключится.
- Чтобы прервать работу прибора до истечения 3 минут, нажмите кнопку «**STOP**» [Стоп].

Существует возможность изменять выбранную скорость в процессе приготовления, а следовательно, продолжить работу прибора еще на 3 минуты.

Для чистки стакана выполните следующие действия:

- Налейте в стакан блендера чашку теплой или горячей воды.
- Нажмите кнопку **«AUTO 3 min» [Автоматический режим 3 мин] (L)**. Начнут мигать сигнальная лампочка между кнопками **«AUTO 3 min» [Автоматический режим 3 мин] (L)** и **«PULSE» [Пульсирование] (M)** и сигнальная лампочка рядом с кнопкой **«1»**.
- Выберите скорость от 7 до 14. Включится сигнальная лампочка выбранной скорости и прибор начнет работать.
- Когда блендер остановится, вылейте содержимое из стакана, промойте его и высушите.

Работа в режиме «PULSE» [Пульсирование]

Кнопка **«PULSE» [Пульсирование]** позволяет регулировать процесс быстрого приготовления.

- Нажмите кнопку **«PULSE» [Пульсирование]**. Загорится сигнальная лампочка между кнопками **«AUTO 3 min» [Автоматический режим 3 мин] (L)** и **«PULSE» [Пульсирование] (M)**.
- Выберите нужную скорость. Прибор будет работать, пока нажата кнопка.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Запрещается погружать корпус мотора в воду.

- Все остатки ингредиентов следует удалить лопаточкой. Для моделей с пластмассовым стаканом блендера пользуйтесь резиновой лопаточкой, чтобы не поцарапать поверхность стакана.
- Налейте в стакан теплую воду, заполнив его до половины. Включите прибор на несколько секунд, затем вылейте воду.

По возможности повторите эту операцию.

Электронные модели прибора можно чистить автоматически, как описано в разделе «Как пользоваться кнопкой «AUTO 3 min» [Автоматический режим 3 мин] (L)».

Стакан блендера и все пластмассовые детали нельзя мыть в посудомоечной машине или в горячей воде.

- Снимите стакан блендера, крышку и мерный стакан, а затем вымойте в теплой воде с мягким моющим средством. Сполосните и тщательно высушите.
- Стекланный стакан в модели KF1400EG и KF1600EP сделан из небьющегося стекла высокого качества для гарантии максимальной прочности. Но, тем не менее, рекомендуется соблюдать необходимые меры предосторожности во избежание ударов.
- Протрите корпус мотора и электрический шнур влажной тканью или губкой. Затем сухой мягкой тканью.
- Осторожно оберните шнур вокруг корпуса мотора.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Общие рекомендации

- Для того, чтобы получить нужный результат и при этом не дать ингредиентам вылиться из стакана, добавляйте ингредиенты в стакан небольшими порциями.
- Не заполняйте стакан больше чем «_full» [Полный] – движение ножей увеличит объем ингредиентов в стакане. Блюда с большим количеством ингредиентов следует приготавливать частями.
- Жидкость наливайте перед тем, как поместить в стакан твердые ингредиенты, если в рецепте не указано иначе. Жидкость облегчит процесс приготовления и позволит использовать более низкую скорость. Прежде чем делать мороженое, обязательно добавьте чашку воды.
- Смешайте ингредиенты в течение 5 – 30 секунд, затем проверьте консистенцию. Продолжайте смешивать ингредиенты, пока не получите желаемую консистенцию. Не смешивайте продукты слишком сильно. Это может испортить консистенцию блюда.
- Всегда аккуратно вставляйте крышку.
- Запрещается снимать стакан блендера с корпуса мотора во время работы прибора.
- Во избежание травмирования пользователя и повреждения прибора не трогайте руками стакан и не кладите в него кухонные принадлежности во время работы блендера.

2. Твердые продукты

- Особенно внимательно следует обращаться с густыми ингредиентами. В этом случае при необходимости время от времени останавливайте процесс, снимайте крышку и счищайте ингредиенты со стенок стакана и с ножей. Затем установите крышку на место и продолжайте смешивать. Если это будет замедлять процесс приготовления, выберите более высокую скорость.
- Для того, чтобы добавить в стакан твердые ингредиенты, снимите с крышки мерный стакан и опускайте их небольшими порциями через отверстие в крышке. Овощи и сыр необходимо предварительно нарезать кубиками.

3. Смешивание горячих продуктов

Прежде чем начать готовить горячие блюда, необходимо снять мерный стакан с крышки.

- Через отверстие в крышке медленно добавляйте горячие ингредиенты, максимум 2 чашки за один раз.

РЕЦЕПТЫ

Удобный и практичный, блендер поможет вам быстро и хорошо приготовить кремы, майонез, соусы, взбитое тесто, блины, фарш для овощей, различные напитки и коктейли. Из собранных здесь рецептов вы узнаете, каким образом можно использовать ваш прибор. Эти рецепты – только отправная точка для вашей творческой фантазии.

В приведенных ниже рецептах скорости, обозначенные цифрами, относятся к электронным моделям (KF1400EG/KF1600EP), тогда как мощность, указанная полностью, относится в механической модели (KF1400).

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

- 200 мл взбитых сливок

Налейте жидкие сливки в стакан блендера и взбивайте на скорости 9 («HIGH» [Высокая]) приблизительно 20 –30 секунд.

МАЙОНЕЗ

- 1 яйцо
- столовая ложка горчицы
- несколько капель лимонного сока
- масло
- щепотка соли

Положите в стакан блендера яйцо, горчицу, добавьте лимонный сок и соль и смешивайте на скорости 5 («LOW» [Низкая]) в течение нескольких секунд. Налейте масло в мерный стакан и на скорости 5 продолжайте смешивать (добавляя понемногу масло) до тех пор, пока майонез не станет густым. **Идеально подходит к вареной рыбе.**

РОЗОВЫЙ СОУС

- 50 г майонеза
- 4 капли Вустеширского соуса
- 10 г кетчупа

Положите в стакан все ингредиенты и смешивайте на скорости 3 («LOW» [Низкая]) несколько секунд. **Идеально с французским жареным картофелем и многослойными бутербродами.**

MASCARPONE КРЕМ

- 250 г сыра mascarpone
- 3 яйца
- 1/4 л взбитых сливок
- 50 г сахара

Положите в стакан блендера все ингредиенты (кроме сливок) и смешивайте на скорости 4 («LOW» [Низкая]) до тех пор, пока смесь не станет светлой. Разлейте крем по порционным чашкам и добавьте взбитые сливки (см. предыдущий рецепт). Перед подачей на стол охладите десерт в холодильнике в течение нескольких часов.

ТУНЦОВЫЙ СОУС

- 120 г тунца в масле
- 150 г майонеза
- горсть каперсов

Положите в стакан все ингредиенты и смешивайте на скорости 3 («LOW» [Низкая]) несколько секунд. **Идеально для приготовления «vitello tonnato».**

ОМЛЕТ С ЛУКОМ

- 5 яиц
- 1 луковица, нарезанная тонкими кусочками
- соль
- 2 столовые ложки молока
- 2 столовые ложки масла

Взбейте яйца с молоком и солью в стакане блендера на скорости 2 («LOW» [Низкая]) приблизительно 30 секунд. **Идеально с французским жареным картофелем и многослойными бутербродами.** Поставьте на плиту сковороду с маслом и луком. В кипящее масло вылейте полученную смесь и готовьте до густоты, следя за тем, чтобы омлет не пристал к сковороде.

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНЧИКОВ

- 100 г муки
- 4 яйца
- 100 мл молока
- соль

Положите в стакан все ингредиенты и смешивайте на скорости 2 («LOW» [Низкая]) приблизительно 30 секунд. **Идеально с французским жареным картофелем и многослойными бутербродами.** Тесто должно иметь консистенцию сметаны.

«FRAPPE»

- 1 яблоко
- 100 мл молока

Нарежьте яблоко мелкими кусочками и положите в стакан блендера вместе с молоком. Смешивайте это на скорости 13 («HIGH» [Высокая]) примерно 1 минуту. **Естественно, вместо яблока подойдет и другие фрукты.**

ИТАЛЬЯНСКИЙ ДЕСЕРТ

- мороженое
- ароматизированный сироп

Положите мороженое в стакан и смешивайте на скорости 14 («HIGH» [Высокая]) до получения однородной массы. Положите взбитое мороженое в стакан и подавайте на стол с сиропом.

ЦУКИНИ (КАБАЧКИ) С ТУНЦОМ

- 4 цукини
- 120 г тунца в масле
- 1 банка очищенных консервированных томатов
- 100 г тертого сыра
- 1 яйцо

Разрежьте кабачки вдоль на две части, удалите ложкой мякоть, стараясь не повредить их. Положите мякоть в стакан блендера, добавьте яйцо, тунец, тертый сыр, соль, петрушку и смешивайте на скорости 14 («HIGH» [Высокая]) до тех пор, пока смесь не покажется вам однородной. Разрежьте кабачки поперек и начините их полученной смесью. Положите кабачки в смазанную маслом форму для выпечки, смешайте в чашке несколько чайных ложек воды, две чайные ложки масла и томаты, проткнутые вилкой, и добавьте это к кабачкам. Сверху на кабачки положите несколько кусочков масла и поставьте в предварительно нагретую печь примерно на 40 минут. **При комнатной температуре это блюдо очень вкусно.**

«SGROPPINO»

- 100 г лимонного мороженого
- 1/2 стакана игристого белого вина
- немного водки

Положите в стакан все ингредиенты и смешивайте на скорости 9 («HIGH» [Высокая]) приблизительно 1 минуту до получения однородной консистенции.

Данное устройство прошло испытания и сертифицировано согласно требованиям ГОССТАНДАРТА РОССИИ. Сертификат соответствия № РОСС ИТ.МЕ28.*****.

