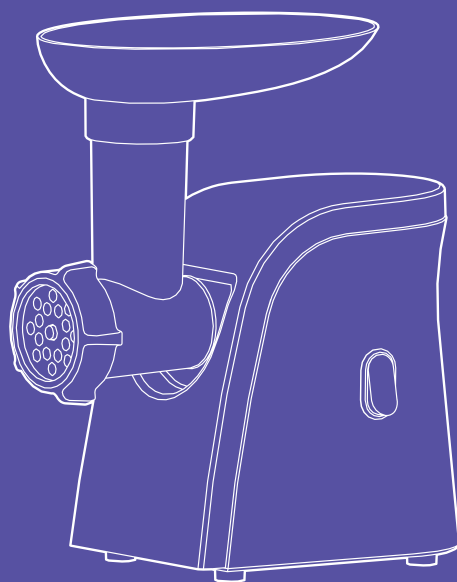


**Мяса
МНОГО
не бывает!**



**Мясорубка
КТ-2119**

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 мясорубки | 5 |
| Подготовка к работе и использование..... | 5 |
| Чистка и обслуживание | 10 |
| Уход и хранение..... | 10 |
| Устранение неполадок | 11 |
| Технические характеристики | 12 |
| Меры предосторожности..... | 13 |

Общие сведения

Мясорубка КТ-2119 предназначена для измельчения сырого и вареного мяса, приготовления колбас и кеббе. Корпус устройства выполнен из пластика, а режущие детали — из металла, что позволяет мясорубке с легкостью справляться с мясом разной жесткости.

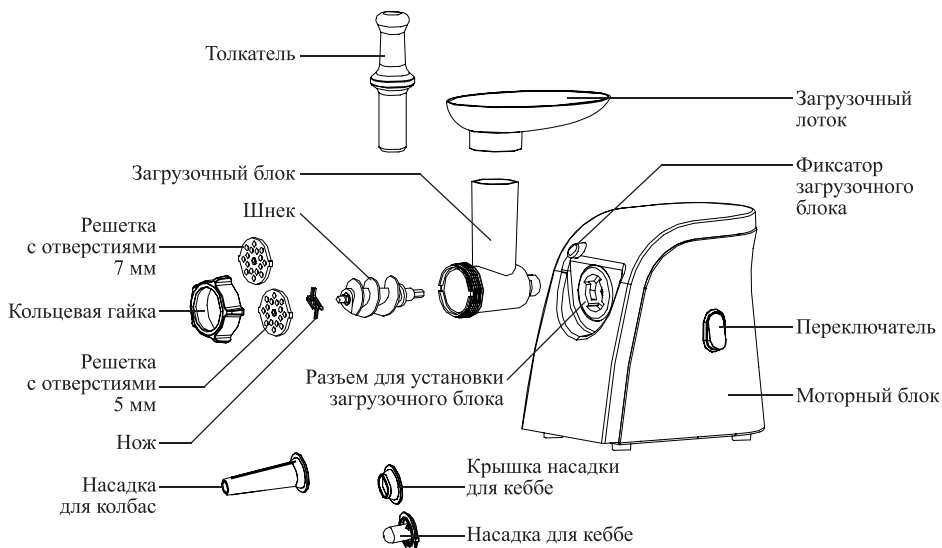
Мясорубка имеет одну скорость работы и функцию реверса. В комплект мясорубки входят две решетки для изготовления фарша с отверстиями 5 мм и 7 мм, а также насадка для приготовления колбас и кеббе.

Данная модель компактна и удобна в использовании, так как ее легко собирать и мыть. Прорезиненные ножки с присосками делают устройство более устойчивым на столе. Благодаря стильному дизайну мясорубка впишется в любой интерьер.

Комплектация

1. Мясорубка — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Загрузочный блок — 1 шт.
 - Загрузочный лоток — 1 шт.
 - Толкатель — 1 шт.
 - Шнек — 1 шт.
 - Нож — 1 шт.
 - Кольцевая гайка — 1 шт.
 - Решетка с отверстиями 5 мм — 1 шт.
 - Решетка с отверстиями 7 мм — 1 шт.
 - Насадка для колбас — 1 шт.
 - Насадка для кеббе с крышкой — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*
*опционально.

Устройство мясорубки



Переключатель включает и выключает работу мясорубки, а также включает функцию реверса. Всего у переключателя три положения:

- «○» — мясорубка выключена;
- «|» — мясорубка включена;
- «↶» — положение «Реверс». Мясорубка работает в обратном направлении, пока вы удерживаете переключатель в этом положении.

Подготовка к работе и использование

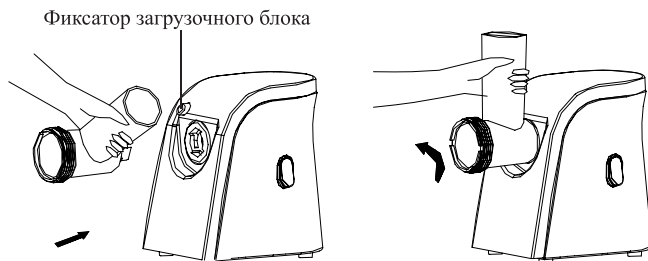
Подготовка к работе

Перед первым использованием достаньте устройство из коробки и удалите все упаковочные материалы. Затем вымойте все части мясорубки, кроме моторного блока, в теплой воде мягкой губкой с неабразивным моющим средством для посуды и тщательно высушите перед сборкой. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь моторного блока, на переключатель, фиксатор загрузочного блока и на шнур питания.

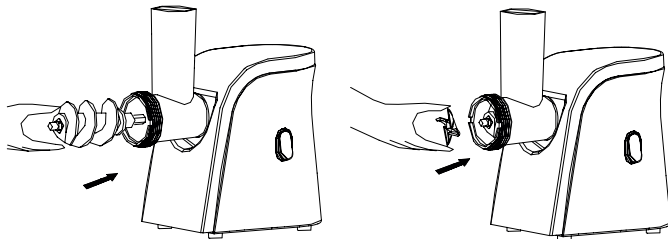
При первом использовании возможно выделение специфического запаха из моторного блока. Это нормальное и безвредное явление.

Сборка мясорубки

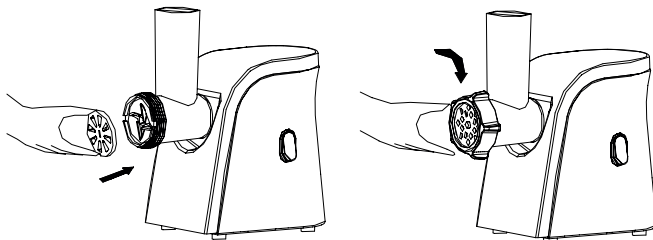
1. Установите моторный блок на ровную сухую устойчивую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола. Оставьте сверху расстояние для беспрепятственной работы толкателя.
2. Зажмите фиксатор загрузочного блока и вставьте загрузочный блок в разъем для его установки на моторном блоке так, чтобы выступы на загрузочном блоке вошли в пазы на моторном блоке, а верхняя часть загрузочного блока была направлена немного вправо. Поверните загрузочный блок справа налево до упора. Отпустите фиксатор загрузочного блока.



3. Вставьте шнек в загрузочный блок до упора, чтобы он плотно встал на место.
4. Наденьте нож на шнек режущими кромками наружу.



5. Наденьте на шнек одну из решеток так, чтобы выступы на решетке вошли в пазы на загрузочном блоке.
6. Наденьте кольцевую гайку и закрутите ее по часовой стрелке, не перетягивая ее.



7. Сверху на загрузочный блок установите загрузочный лоток так, чтобы выступы на загрузочном блоке вошли в пазы на загрузочном лотке.

Приготовление фарша

1. Соберите мясорубку, как описано в разделе «Сборка мясорубки».
2. Подставьте любую подходящую по высоте емкость под загрузочный блок мясорубки.
3. Нарезьте все продукты на кусочки так, чтобы они помещались в отверстие загрузочного блока. Используйте мясо без костей, сухожилий и жира.
4. Подключите мясорубку к сети электропитания. Переведите переключатель в положение «I», устройство начнет работу.
5. Положите мясо в загрузочный блок. Используйте толкатель для подачи мяса.
Внимание! Не включайте устройство с продуктами! При запуске шнек может заклинить твердым ингредиентом, а мотор все равно провернет ось, и мясорубка может сломаться. Сначала включите пустую мясорубку, а затем загружайте продукты.
6. Для прекращения работы прибора переведите переключатель в положение «O».
Внимание! Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 10 минут. После этого времени выключите мясорубку и дайте ей остыть в течение 5–10 минут перед тем, как продолжить работу.
7. Отключите прибор от сети.

Использование реверса

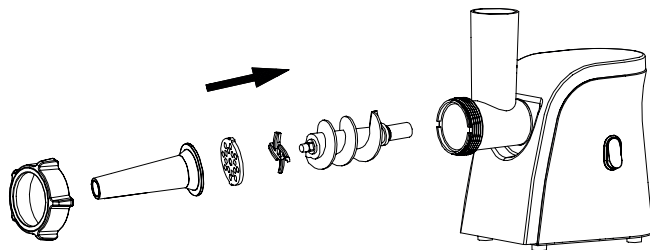
1. В случае, если мясорубку заклинило, выключите ее и дождитесь полной остановки мотора.
2. Переведите переключатель в положение «Реверс» и удерживайте его, шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.
3. Если это не помогло, то отключите мясорубку от сети, разберите и почистите ее.

Разборка

Перед разборкой мясорубки убедитесь, что мотор полностью остановился. Отключите устройство от сети питания. Разберите мясорубку в порядке, обратном тому, что описан в главе «Сборка мясорубки». Чтобы снять загрузочный блок, зажмите фиксатор загрузочного блока и поверните загрузочный блок слева направо до упора.

Приготовление колбас

1. Перед приготовлением колбас приготовьте фарш, как описано в главе «Приготовление фарша».
2. Соберите мясорубку с насадкой для колбас, как показано на рисунке ниже.



3. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте всю оболочку «гармошкой» на насадку для приготовления колбас.
4. Включите мясорубку и наполните оболочку, проталкивая приготовленный фарш в загрузочный блок с помощью толкателя. По мере наполнения оболочки выпускайте ее дальше, немного сжимая рукой вокруг насадки.
5. После того, как начнете подавать фарш, завяжите узелок на конце оболочки. Если сделать это раньше, образуется воздушный пузырь. Плотность набивки определите опытным путем. Слишком плотно набитая колбаска при высокой температуре может лопнуть, а при недостаточной плотности будут образовываться пустоты.

Примечание. Если вы хотите сделать одну большую колбаску, то удобно сразу укладывать ее спиралью, если небольшие, то оставляйте промежуток между порциями фарша, чтобы было удобно завязать или перекрутить оболочку. Завязывать можно шпагатом или ниткой.

6. Для прекращения работы прибора переведите переключатель в положение «○».
7. Отключите мясорубку от сети.

Рецепт домашних колбасок

- Мякоть жирной свинины — 1 кг
- Мякоть говядины — 1 кг
- Лук — 2 шт.
- Зелень — по вкусу
- Соль — по вкусу
- Специи (кардамон, сухой или свежий чеснок, черный перец, майоран, кориандр) — по 1,5 ч. л.
- Вода или красное вино — 0,5 стакана
- Оболочка (кишка) — 2–3 м

Перед началом готовки немного охладите нарезанное на кусочки мясо в морозилке для более качественного помола. Установите решетку с отверстиями 7 мм и смелите мясо. Смелите лук и чеснок. Добавьте соль, специи, зелень, полстакана воды или вина. Хорошо вымесите фарш руками. Установите насадку для колбас и наполните оболочку, как это описано выше.

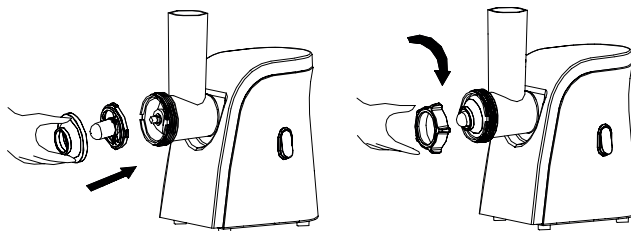
Чтобы избежать появления воздушных пузырей, проколите колбаски зубочисткой или вилкой. Обжарьте колбаски на сковороде или в духовке. Подавайте колбаски с горчицей, соусами и любым гарниром на ваш вкус.

Приготовление кеббе

Кеббе — это ливанское мясное блюдо. Полые колбаски из фарша и булгура начинают более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле. Насадка для кеббе используется для изготовления этих полых колбасок.

1. Перед приготовлением кеббе приготовьте фарш для начинки и оболочки, как описано в главе «Приготовление фарша».

2. Соберите мясорубку с насадкой для кеббе и крышкой насадки для кеббе, как показано на рисунках ниже.



3. Включите мясорубку и пропустите приготовленный фарш через насадку для кеббе и порежьте получившуюся полу колбаску на кусочки желаемой длины.
4. Для прекращения работы прибора переведите переключатель в положение «○».
5. Отключите мясорубку от сети.
6. Наполните колбаски начинкой, залепите их концы и обжарьте кеббе в масле.

Рецепт ливанских кеббе

Начинка:

- Баранина — 150 г
- Оливковое масло — 1 ст. л.
- Половина луковицы
- Соль, душистый перец и специи — по вкусу
- Кедровые орешки — 50 г (необязательно)
- Гранатовый или лимонный сок — 1 ст. л. (необязательно)

Мелко порежьте лук и обжарьте его на оливковом масле до золотистого цвета. Пропустите мясо через мясорубку, обжарьте с луком и добавьте специи и орехи. В конце приготовления можно добавить столовую ложку гранатового или лимонного сока.

Оболочка:

- Постное мясо — 450 г
- Булгур — 1 стакан (можно заменить мукой)
- Половина луковицы
- Соль и душистый перец — по вкусу

Замочите булгур на 30 минут в воде комнатной температуры. Затем слегка отожмите. Пропустите мясо с луком через мясорубку, соедините полученный фарш с булгуром и специями и прокрутите фарш через мясорубку еще 2 раза.

Советы

Убедитесь, что продукты для перемалывания полностью разморожены, а из мяса удалены все кости, сухожилия и лишний жир перед использованием.

Нарезайте мясо на небольшие кусочки, которые легко проходят в загрузочное отверстие.

Не проталкивайте мясо в загрузочный блок пальцами или с помощью посторонних предметов. Используйте для этого только толкатель, предусмотренный в комплекте.



Не используйте мясорубку для рубки продуктов с твердыми волокнами, таких как имбирь, морковь.

Рекомендуется использовать приготовленный фарш в течение 24 часов, иначе он может испортиться.

Подбирайте диаметр оболочки для колбасы так, чтобы он соответствовал диаметру насадки для приготовления колбас.

Насадки для колбас и кеббе необходимо мыть сразу же после использования, чтобы фарш не засох внутри насадок. Если фарш все же присох к насадке, то замочите ее в воде на некоторое время, а после промойте под струей воды.

Металлические решетки и нож могут темнеть по мере использования мясорубки, особенно если они были оставлены грязными на некоторое время после использования. Во избежание потемнения этих деталей рекомендуется сразу же мыть их теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой мясорубки отключите ее от сети питания.

Протирайте корпус сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте моторный блок мясорубки в воду или под струю воды. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на переключатель и шнур питания.

Съемные части мясорубки промойте теплой водой с помощью моющего средства для посуды и неабразивной губки. Не используйте абразивные и агрессивные моющие средства для очистки мясорубки. Запрещается мыть любые части мясорубки в посудомоечной машине.

Будьте осторожны при мытье ножа мясорубки, чтобы не пораниться.

После мытья вытряхните воду из решеток, высушите нож и другие металлические части мясорубки и протрите их тканью, пропитанной растительным маслом. Заверните смазанные растительным маслом решетки и нож в салфетку и уберите в пакет. Храните решетки и нож в сухом месте, а также не допускайте их прямого контакта с любыми металлическими предметами, чтобы они не заржавели.

Уход и хранение

Перед хранением очистите прибор, как это описано в главе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части.

Заверните смазанные растительным маслом решетки и нож в салфетку и уберите в пакет. Для длительного хранения уберите мясорубку и все составные части в пакет или коробку для защиты от пыли. Храните устройство в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Устройство не включается

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

Загрузочный блок шатается при использовании

| Возможная причина | Решение |
|---|----------------------------|
| Это конструктивная особенность всех мясорубок | Не является неисправностью |

Специфический запах при первом включении

| Возможная причина | Решение |
|---|--|
| Устройство редко или впервые используется | При первом использовании возможно выделение специфического запаха из моторного блока |

Прибор внезапно остановил работу

| Возможная причина | Решение |
|---|--|
| Прибор работал непрерывно долгое время, и сработала защита от перегрева | Отключите устройство от сети питания и дайте прибору остыть в течение 20–30 минут. Не превышайте допустимое максимальное время работы (10 минут). Делайте перерыв в работе на 5–10 минут |
| Возникла перегрузка, и сработала защита от перегрева | Устраните причину перегрузки, используя функцию реверса. Дайте прибору остыть в течение 20–30 минут |

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 Гц
2. Мощность:
 - номинальная: 350 Вт
 - при блокировке вала: 800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Производительность: 1,5 кг/мин
5. Уровень шума: ≤85 дБ
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 255 × 120 × 300 мм
8. Размер упаковки: 252 × 232 × 217 мм
9. Вес нетто: 2,0 кг
10. Вес брутто: 2,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Сунтай Илектрикэл Ко., Лтд. 5 Флор, №39, Хэсуй Индастри Роуд, Дунфэн, Чжуншань, 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.

Потемнение частей устройства после мойки в посудомоечной машине не является гарантийным случаем. Это является следствием применения абразивных и агрессивных моющих средств, которые используются в посудомоечной машине.

Ржавчина, появившаяся на ноже или решетках мясорубки вследствие несвоевременной мойки и просушивания, не является гарантийным случаем.

Потемнение ножа и решеток, соприкасающихся с продуктами, является нормальным и не является гарантийным случаем.

Выход мясорубки из строя вследствие попадания воды, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на переключатель, фиксатор моторного блока и шнур питания 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 устройство 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 мясорубку, 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 мясорубкой.
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. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
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, на шнур питания и в область органов управления.
16. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
17. Не используйте прибор более 10 минут подряд. По истечении 10 минут работы дайте прибору остыть в течение 5–10 минут.
18. Не проталкивайте мясо в загрузочный блок пальцами или с помощью посторонних предметов. Используйте для этого только толкатель, предусмотренный в комплекте.

IM-1



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

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87