

# Рублю сплеча!



**Мясорубка  
КТ-2105**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## Содержание

Общие сведения .....	4
Комплектация .....	5
Устройство мясорубки .....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание мясорубки .....	10
Уход и хранение .....	11
Устранение неполадок .....	11
Технические характеристики .....	12
Меры предосторожности.....	13
Другие товары «Китфорт» .....	14

## Общие сведения

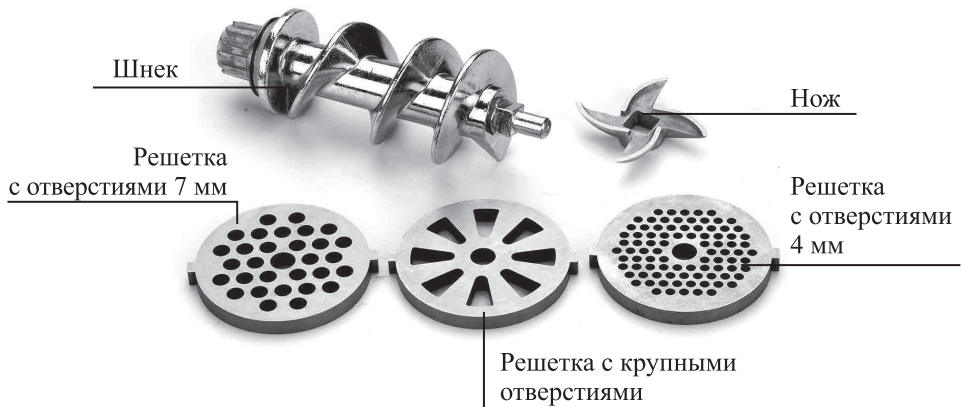
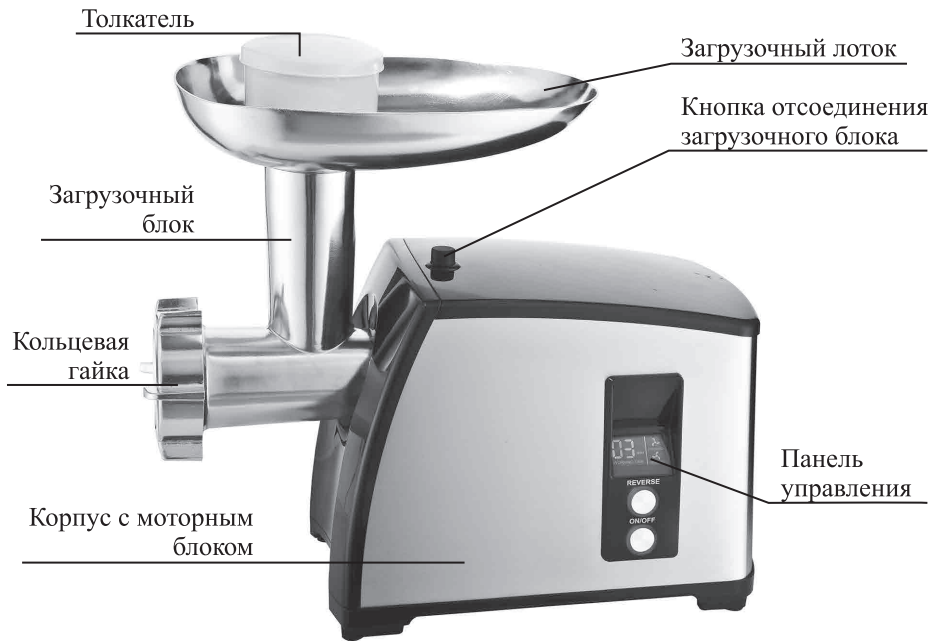
Мясорубка КТ-2105 оснащена мотором высокой мощности. Корпус мясорубки выполнен из пластика с металлическими вставками. Мясорубка имеет одну скорость работы и функцию реверса. У мясорубки есть панель управления с дисплеем и двумя кнопками со световой индикацией.

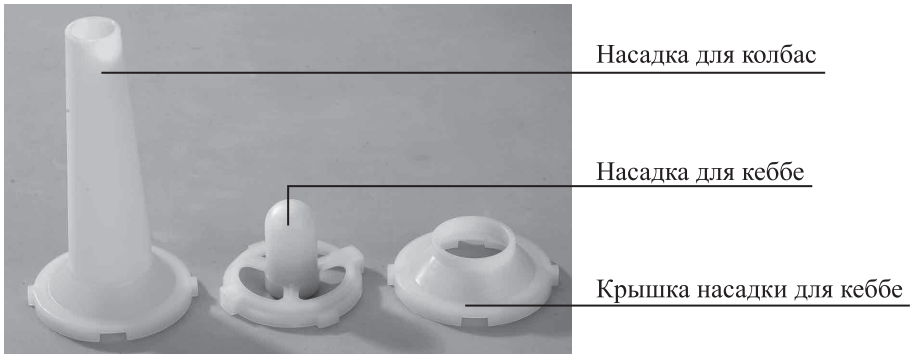
В комплект входят 3 решетки для изготовления фарша, а также специальные насадки для колбас и кеббе. Толкатель мясорубки сделан в виде контейнера с крышкой, в котором удобно хранить все насадки и решетки.

## Комплектация

1. Мясорубка:
  - Корпус с моторным блоком — 1 шт.
  - Толкатель — 1 шт.
  - Загрузочный лоток — 1 шт.
  - Загрузочный блок — 1 шт.
  - Шнек — 1 шт.
  - Нож — 1 шт.
  - Решетка с отверстиями 4 мм — 1 шт.
  - Решетка с отверстиями 7 мм — 1 шт.
  - Решетка с крупными отверстиями — 1 шт.
  - Кольцевая гайка — 1 шт.
  - Насадка для колбас — 1 шт.
  - Насадка для кеббе — 1 шт.
  - Крышка насадки для кеббе — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.\*  
\*опционально

## Устройство мясорубки





### Панель управления



На дисплее отображается время работы в секундах, а также значки с надписями «FORWARD» и «REVERSE». При нажатии на кнопку «ON/OFF» мясорубка включается, крутится значок над надписью «FORWARD». При нажатии кнопки «REVERSE» мясорубка включается с обратным ходом и на дисплее крутится значок над надписью «REVERSE».

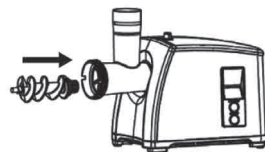
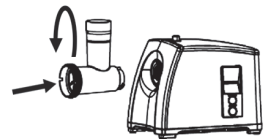
**Кнопкой «ON/OFF»** мясорубка включается и выключается.  
**Кнопка «REVERSE»** включает обратный ход мясорубки.

### Подготовка к работе и использование

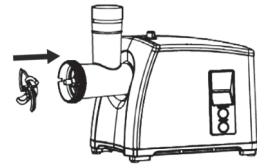
**Перед первым использованием** вымойте все части мясорубки теплой водой с моющим средством. Все части мясорубки вытрите насухо. Корпус протрите сначала влажной, а затем сухой тканью.

#### Сборка мясорубки

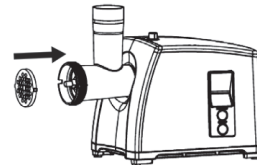
1. Вставьте загрузочный блок в гнездо на корпусе и поверните влево до фиксации.
2. Вставьте в блок шнек, как это показано на рисунке ниже и поворачивайте его с небольшим усилием, чтобы он плотно встал на место.



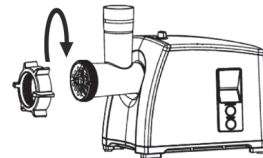
3. Наденьте на шнек нож режущими кромками наружу.



4. Наденьте на шнек решетку, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока, а режущие кромки ножа плотно прилегали к плоскости решетки.



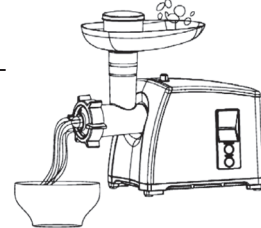
5. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.
6. Установите лоток на загрузочную горловину.
7. Поставьте мясорубку на ровную поверхность.



Следите за тем, чтобы во время работы мясорубки вентиляционные отверстия на нижней части корпуса не были перекрыты.

### Обработка мяса

1. Порежьте мясо на небольшие кусочки, чтобы они легко помещались в отверстие загрузочного лотка. Уберите кости, хрящи и сухожилия из мяса.
2. Подключите мясорубку к сети, включится дисплей и световая индикация кнопок «ON/OFF» и «REVERSE».
3. Нажмите кнопку «ON/OFF», мотор включится.
4. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса в горловину.
5. Если во время работы двигатель замедлил ход или остановился, возможно, это связано с тем, что продукты застряли. Выключите мясорубку, нажав на кнопку «ON/OFF», затем нажмите кнопку «REVERSE». Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты. Если это не помогло, отключите мясорубку, разберите и прочистите ее.
6. После окончания работы выключите мясорубку, нажав на кнопку «ON/OFF» и отключите ее от сети.



**Внимание!** Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 10 минут. После непрерывной работы дайте отдохнуть прибору 30 минут.

### Использование реверса

Если мясорубка забилась, выключите ее, нажав на кнопку «ON\OFF». После полной остановки мотора мясорубки нажмите кнопку «REVERSE». Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

Если это не помогло, отключите мясорубку, разберите и прочистите ее.

### Советы

Режьте мясо на кусочки, которые по размеру будут меньше, чем диаметр загрузочной горловины.

Убедитесь, что в мясе отсутствуют кости, сухожилия и хрящи.

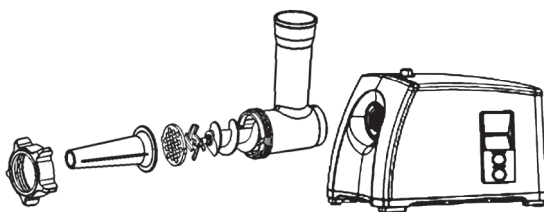
Мясо или рыба, из которых будете делать фарш, должны быть не замороженными.

Приготовленный фарш должен быть использован в течение 24 часов, иначе он может испортиться.

После приготовления колбасок кеббе насадку для кеббе надо помыть сразу же, чтобы фарш не засох внутри насадки. Если все же мойка частей мясорубки произошла не сразу, то залейте водой эту насадку на некоторое время, а после промойте под струей воды.

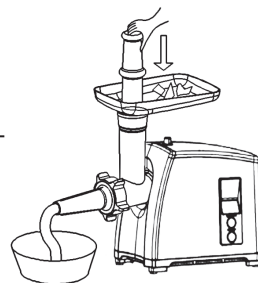
### Приготовление колбасы

1. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас.
2. Соберите мясорубку, как показано на рисунке ниже.



3. Включите мясорубку и наполните оболочку, проталкивая приготовленный фарш в горловину с помощью толкателя.
4. 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 оболочка прилипнет к насадке, смочите ее водой.





### 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 порезанное на кусочки мясо в морозилке для более качественного помола. Установите крупную решетку 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.

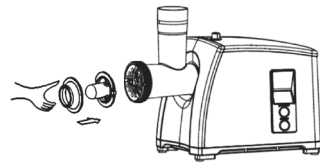
**Примечание.** Если вы хотите сделать одну большую колбаску, то удобно сразу укладывать ее спиралью, если небольшие, то оставляйте промежуток между порциями фарша, чтоб удобно было завязать или перекрутить оболочку. Завязывать можно шпагатом или ниткой.

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.

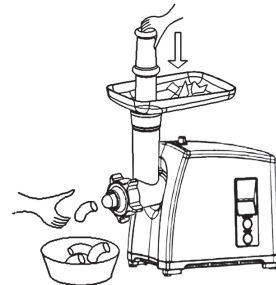
### Приготовление кеббе

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

1. Вначале приготовьте фарш для начинки и оболочки (см. рецепт).
2. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.
3. Установите насадку для кеббе на шнек, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока, следом наденьте крышку насадки.
4. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.



5. Пропустите приготовленный фарш через насадку для кеббе и порежьте получившуюся полую колбаску на кусочки желаемой длины.



6. Наполните колбаски начинкой и залепите их концы.
7. 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)

Мелко порежьте лук и обжарьте его на оливковом масле до золотистого цвета. Пропустите мясо через мясорубку, обжарьте с луком и соедините со специями и орешками. 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.

## **Чистка и обслуживание мясорубки**

### **Разборка**

Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился. Отключите прибор от электросети. Разберите мясорубку в обратном сборке порядке. Нажмите кнопку отсоединения загрузочного блока, одновременно поверните загрузочный блок по часовой стрелке и отсоедините его.

На кольцевой гайке предусмотрены специальные выступы для облегчения ее затягивания и отпускания.

### **Очистка**

Удалите остатки продуктов и вымойте все детали мясорубки теплой водой с моющим средством. После мытья вытряхните воду из решеток, вытрите нож и решетки насухо, а затем протрите тканью или салфеткой, пропитанной растительным маслом. Нож и решетки сделаны из ржавеющей стали, если их не вытирать насухо и не смазывать растительным маслом, то они покроются слоем ржавчины.

Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества.

Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине, в противном случае стальные детали могут поржаветь, а алюминиевые детали потеряют вид и покроются черным налетом.

Не погружайте корпус мясорубки в воду и не мойте его под струей воды. Протирайте его влажной тканью.

Не применяйте для очистки корпуса растворители, так как корпус может треснуть и изменить цвет.

## Уход и хранение

Перед хранением убедитесь, что мясорубка отключена от электросети и полностью остыла. Очистите прибор, как это описано в главе «Чистка и обслуживание мясорубки». Смотайте шнур питания.

Заверните смазанные растительным маслом решетки и нож в салфетку и уберите в пакетик, а затем в толкатель. Храните решетки и нож в сухом месте, а также не допускайте их прямого контакта с любыми металлическими предметами, чтобы они не заржавели.

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

## Устранение неполадок

### Мясорубка не включается

Возможная причина	Решение
Отсутствует подключение к электросети	Проверьте подключение к электросети

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.

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность:
  - номинальная: 1300 Вт
  - при блокировке вала: 1800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Размер устройства: 290 × 185 × 245 мм
5. Размер упаковки: 466 × 286 × 221 мм
6. Вес нетто: 4,9 кг
7. Вес брутто: 5,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Наньхай Фулибао Электрик Эплайнс Ко., Лтд, 5 Синъе роад, Си Зон, Шишань Саентифик, Технолоджи & Индастриал Гарден, Наньхай, Фошань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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.

## 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 мясорубку 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 мясорубкой 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 мясорубку 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.

## Другие товары «Китфорт»



### Планетарный миксер КТ-1343

- планетарная система вращения
- мощность: 1000 Вт
- емкость чаши: 5 л
- 2 крюка для более эффективного замеса теста

### Чайник КТ-629

- 7 режимов нагрева
- мощность: 1800 Вт
- емкость: 1,5 л
- двойной корпус — не обжигает и сохраняет тепло



### Блендер КТ-1327

- количество автоматических программ: 5
- мощность: 1300 Вт
- емкость чаши: 2 л
- нагрев до 35–80 °С

### Вертикальный пылесос КТ-536

- конструкция «2 в 1», съемный ручной пылесос
- мощность: 120 Вт
- маневренная щетка с подсветкой
- беспроводной







## 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 весёлыми 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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87