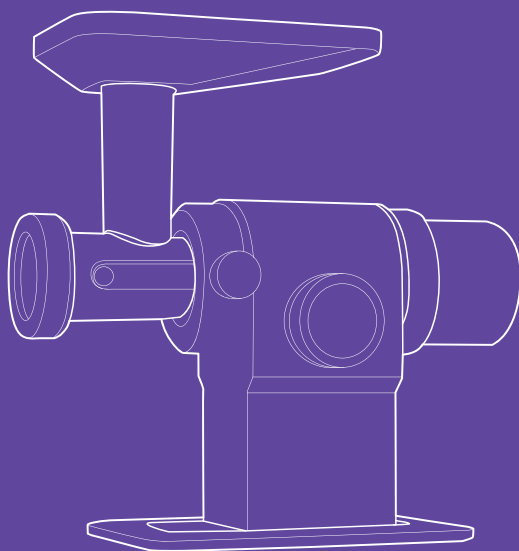


# Шагом в фарш!



**Мясорубка  
КТ-2110**

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 .....	4
Устройство мясорубки .....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание мясорубки .....	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок .....	14
Технические характеристики .....	15
Меры предосторожности.....	16
Другие товары «Китфорт».....	18

## Общие сведения

Мясорубка КТ-2110 оснащена мотором высокой мощности. Корпус устройства выполнен из металла. Мясорубка имеет 2 скорости работы и функцию реверса.

Чтобы воспользоваться мясорубкой, вам необходимо на корпус с моторным блоком установить загрузочный блок и зафиксировать его с помощью фиксатора.

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

Корпус и лоток мясорубки легко мыть и чистить.

В корпус встроены специальный выдвижной отсек, в котором можно хранить остатки сетевого шнура и насадки, которые не поместились в толкатель.

Эта модель удобна в использовании и отличается хорошей производительностью, а ее привлекательный внешний дизайн украсит любую кухню.

## Комплектация

### 1. Мясорубка:

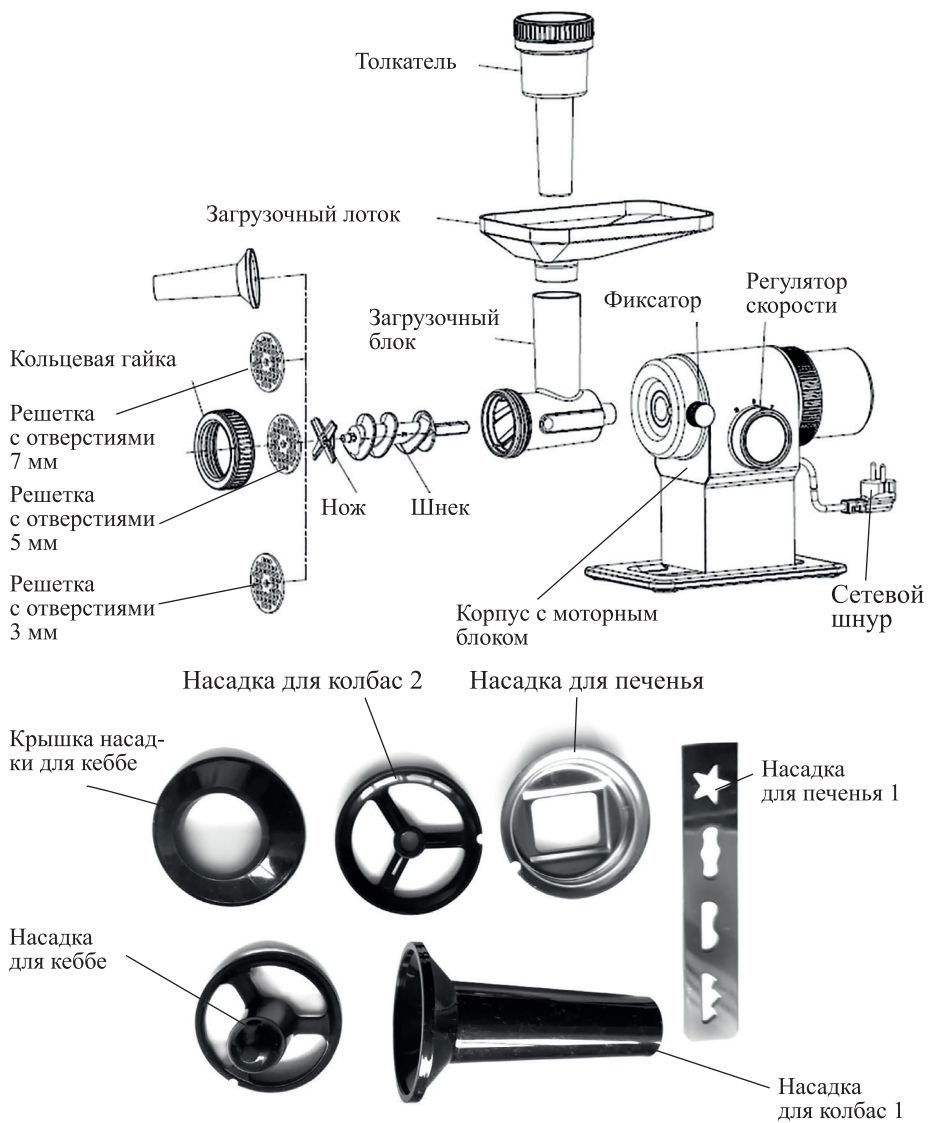
- Выдвижной отсек — 1 шт.
- Загрузочный блок — 1 шт.
- Шнек — 1 шт.
- Нож — 1 шт.
- Кольцевая гайка — 1 шт.
- Загрузочный лоток — 1 шт.
- Толкатель — 1 шт.
- Решетка с отверстиями 3 мм — 1 шт.
- Решетка с отверстиями 5 мм — 1 шт.
- Решетка с отверстиями 7 мм — 1 шт.
- Насадка для колбас 1 — 1 шт.
- Насадки для колбас 2 — 1 шт.
- Насадка для кеббе — 1 шт.
- Крышка насадки для кеббе — 1 шт.
- Насадка для печенья — 1 шт.
- Насадка для печенья 1 — 1 шт.

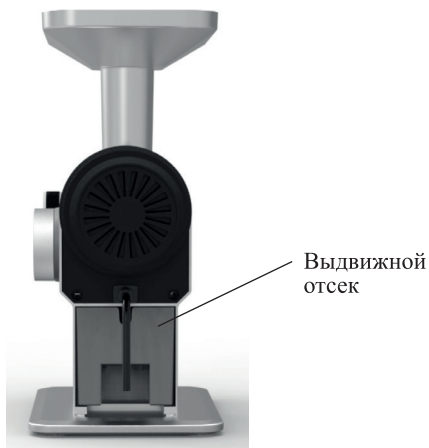
### 2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.

### 3. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

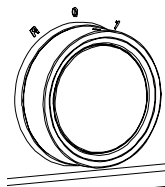
\*опционально

## Устройство мясорубки





### Панель управления



- R — реверс
- 0 — выключено
- 1 — первая скорость
- 2 — вторая скорость

**На 1 скорости** можно измельчать мягкое мясо без жил (рыбу).

**На 2 скорости** можно измельчать мясо: говядину, баранину без костей.

**Кнопка реверс** включает обратный ход. В этом режиме мясорубка работает, пока вы держите регулятор. Если его отпустить, он автоматически вернется в положение «0» (выключено).

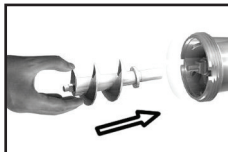
## Подготовка к работе и использование

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

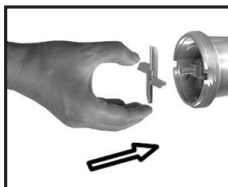
При первом использовании возможно выделение специфического запаха. Это нормальное и безвредное явление.

### Сборка мясорубки

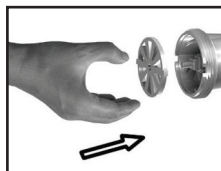
1. Поставьте корпус с моторным блоком на ровную поверхность.
2. Вставьте в блок шнек, как это показано на рисунке ниже, и поворачивайте его с небольшим усилием, чтобы он плотно встал на место.



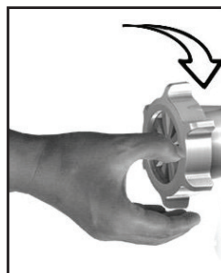
3. Наденьте на шнек нож режущими кромками наружу.



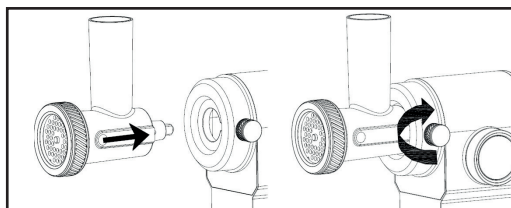
4. Наденьте на шнек решетку, чтобы ее выступ вошел в паз на корпусе блока, а режущие кромки ножа плотно прилегали к плоскости решетки.



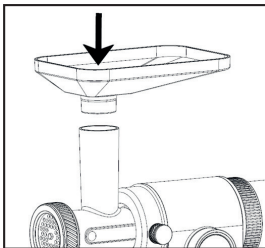
5. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.



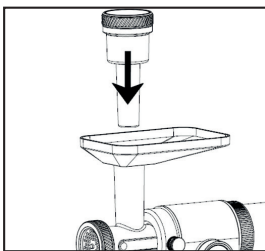
6. Вставьте загрузочный блок в гнездо на корпусе, а затем закрутите фиксатор по часовой стрелке до упора.



7. Установите лоток на загрузочную горловину.



8. Установите толкатель, если необходимо.



### **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.
3. Поверните регулятор скорости на 1 или 2 скорость, включится мотор, а также световая индикация регулятора скорости.
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, повернув регулятор скорости в положение «0», затем поверните регулятор в положение реверса. 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, повернув регулятор скорости в положение «0», и отключите ее от сети.

**Внимание!** Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 15 минут. После непрерывной работы 15 минут дайте отдохнуть прибору 10 минут.



### Использование реверса

Если мясорубка забилась, выключите ее, повернув регулятор скорости в положение «0». После полной остановки мотора мясорубки поверните регулятор в положение реверса. Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

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

### Разборка

Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился. Отключите прибор от электросети. Разберите мясорубку в обратном сборке порядке. Поверните фиксатор против часовой стрелки, отсоедините загрузочный блок.

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

### 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.

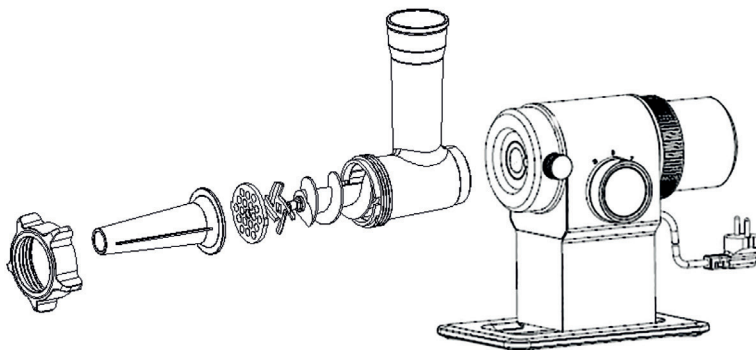
Приготовленный фарш должен быть использован в течение 24 часов, иначе он может испортиться.

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.

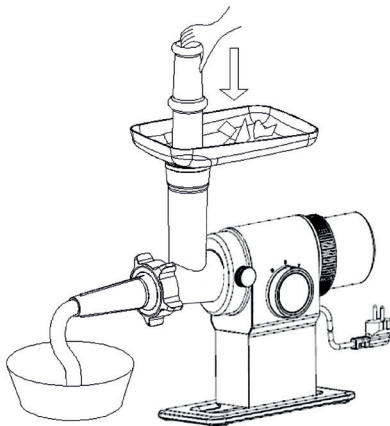
### Приготовление колбасы

Для приготовления колбасы вы можете воспользоваться одной из трех насадок для колбас, они отличаются друг от друга диаметром трубки.

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 (см. рисунок ниже).
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.

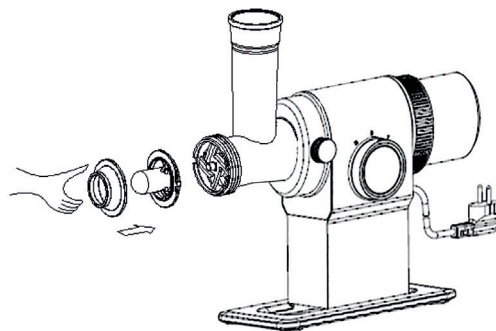
**Примечание.** Если вы хотите сделать одну большую колбаску, то удобно сразу укладывать ее спиралью, если небольшие, то оставляйте промежуток между порциями фарша, чтоб удобно было завязать или перекрутить оболочку. Завязывать можно шпагатом или ниткой.

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.

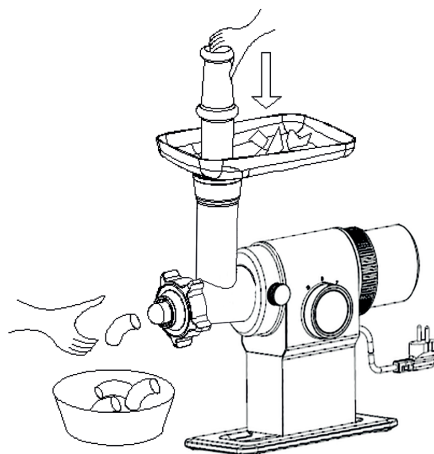
### Приготовление кеббе

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 (см. рисунок ниже).



4. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.
5. Пропустите приготовленный фарш через насадку для кеббе и порежьте получившуюся полулю колбаску на кусочки желаемой длины, как это показано на рисунке ниже.



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.

### Приготовление печенья

1. Приготовьте тесто для печенья (см. рецепт ниже).
2. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.



3. Установите крышку насадки для колбас на шнек выпуклой частью вверх, как показано на рисунке справа. Сверху на крышку установите насадку для печени, и закрутите сверху кольцевую гайку, не перетягивая ее. Насадку для печени 1 вставьте в отверстие насадки для печени.
4. Установите мясорубку в корпус, зафиксируйте ее фиксатором.
5. Пропустите приготовленное тесто через насадку для печени 1 и порежьте получившуюся колбаску из теста на кусочки желаемой длины.
6. Выпекайте печенье в духовке до готовности.

### **Печенье**

Мягкое сливочное масло или маргарин — 150 г

Сахар — 300 г (для сладкоежек можно больше)

Ванильный экстракт — 1 ч.л.

Яйца — 2 шт.

Сметана — 180 г

Мука — 700 г

Разрыхлитель — 10 г

Масло растопите. Добавьте к нему яйца и сахар, перемешайте венчиком в течение 30 секунд. Добавьте сметану и ванильный экстракт, перемешайте венчиком около 3 минут. Добавьте разрыхлитель, и после этого постепенно введите муку. Замесите мягкое эластичное тесто. Заверните тесто в пленку и уберите в холодильник на 2–3 часа. По прошествии времени вытащите тесто, отрежьте небольшой кусок и пропустите его через мясорубку, с установленной насадкой для печени. Проталкивайте тесто в горловину при помощи толкателя.

Смажьте противень маслом, выложите на него получившиеся фигурки и выпекайте в духовке до готовности. Примерное время выпекания 10–12 минут при температуре 180 °С.

## **Чистка и обслуживание мясорубки**

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

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 металла, 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 покроются ржавчиной, а алюминиевые детали потеряют вид и покроются черным налетом.

## Уход и хранение

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл. Очистите прибор, как это описано в главе «Чистка и обслуживание прибора». Смотайте шнур питания.

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

Храните прибор 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

### Загрузочная горловина шатается при перекрутке мяса

Возможная причина	Решение
—	Это нормально. Такова конструктивная особенность всех мясорубок

### Специфический 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

### Прибор внезапно остановил работу

Возможная причина	Решение
Время непрерывной работы составило больше 15 минут, и электроника отключила двигатель.	Дайте прибору остыть в течение 20–30 минут
Возникла перегрузка и сработала защита	Устраните причину перегрузки

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

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~ 220–240 В, 50 Гц
2. Мощность:
  - номинальная: 600 Вт
  - при блокировке вала: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Длина сетевого шнура: 1 м
5. Производительность: 1 кг/мин
6. Уровень шума: 88 дБ
7. Размер устройства: 354 × 160 × 396 мм
8. Размер упаковки: 435 × 277 × 195 мм
9. Вес нетто: 4,6 кг
10. Вес брутто: 5,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Шэньчжэнь Пинвос Текнолэджи Ко., Лтд. Рум 201, Блок А, №1, Цяньвань Роуд 1, Цяньхай Шэньчжэнь-ХК Куоператив Дистрикт, Шэньчжэнь 518108, 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.

### **Условия гарантии**

Механические повреждения корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не являются гарантийным случаем.

Потемнение частей устройства после мойки в посудомоечной машине не является гарантийным случаем. Это является следствием использования абразивных частей и агрессивной химии в моющем средстве, которое используется в посудомоечной машине.

## **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 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 прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на



- расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
11. Не используйте прибор более 10 минут подряд. По истечении 10 минут работы дайте прибору остыть в течение 10 минут.
  12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
  13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
  14. Храните устройство в недоступных детям местах.
  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.

IM-1

## Другие товары «Китфорт»

### Вертикальный паровой пылесос «2 в 1» Kitfort КТ-556

- функционал «2 в 1»: пылесос и паровая швабра
- мощность: 1700 Вт
- 3 режима работы: одновременное всасывание пыли и обработка паром; всасывание пыли и мусора; чистка паром
- современный циклонный фильтр



### Мясорубка Kitfort КТ-2105

- производительность: 0,75 кг/мин
- мощность: 1800 Вт
- 5 насадок в комплекте
- цифровой дисплей

### Пароочиститель Kitfort КТ-952

- максимальное давление пара: 4,5 бар
- мощность: 1500 Вт
- ёмкость бойлера : 1 л
- насадки для чистки полов, стен, ковров, тканевых вещей, санузлов, салона автомобиля, духовых шкафов и варочных поверхностей
- отсек для хранения насадок







## 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!

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

8-800-775-56-87