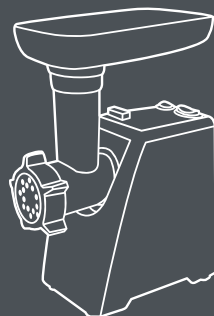




**KIT  
FORT**



**Мясорубка**  
КТ-2101  
Carnivora

Руководство  
по эксплуатации

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort: **8-812-339-22-15, 8-499-400-23-34** (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
Технические характеристики .....	4
Устройство мясорубки .....	5
Подготовка к работе и использование .....	6
Чистка и обслуживание мясорубки .....	10
Уход и хранение.....	10
Меры предосторожности .....	10



## Общие сведения

Мясорубка КТ-2101 Carnivora оснащена мотором высокой мощности в прочном пластиковом корпусе. **Цвето-фактурное решение корпуса модели разработано в Студии Артемия Лебедева.**

Мясорубка имеет одну скорость работы и функцию реверса. В комплект входят решетки для изготовления фарша с отверстиями 5 и 7 мм, а также специальные насадки для колбас и кеббе. Корпус и лоток мясорубки легко мыть и чистить. Эта модель компактна и удобна в использовании, а ее уникальный внешний дизайн украсит любую кухню.

## Комплектация

1. Корпус с моторным блоком – 1 шт.
2. Толкатель – 1 шт.
3. Загрузочный лоток – 1 шт.
4. Съёмный блок с загрузочной горловиной – 1 шт.
5. Металлический шнек – 1 шт.
6. Нож – 1 шт.
7. Решетка с отверстиями 5 мм – 1 шт.
8. Решетка с отверстиями 7 мм – 1 шт.
9. Кольцевая гайка – 1 шт.
10. Насадка для колбас – 1 шт.
11. Насадки для кеббе – 1 комплект
12. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
13. Гарантийный талон – 1 шт.

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность:
  - номинальная: 300 Вт
  - при блокировке вала: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Производительность: 1,2 кг/мин
5. Количество скоростей: 1
6. Размер: 236 × 123 × 308 мм
7. Вес нетто: 2,26 кг
8. Вес брутто: 2,64 кг

Срок службы: 2 года. Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован

Производитель: Фошань Ультра Илектрикал Эплаинс Ко., Лтд. №6, Роуд 11, Сайенс энд Текнолоджи Индастриал Парк, Синтань, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай.



Импортер: ЗАО «ВЭД Агент». Адрес: 630048, г. Новосибирск, пл. К. Маркса, 7.  
Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:  
ООО «Аэро-Трейд», СПб, Аптекарская набережная, д. 12.

Горячая линия производителя: 8-812-339-22-15, 8-499-400-23-34 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени).

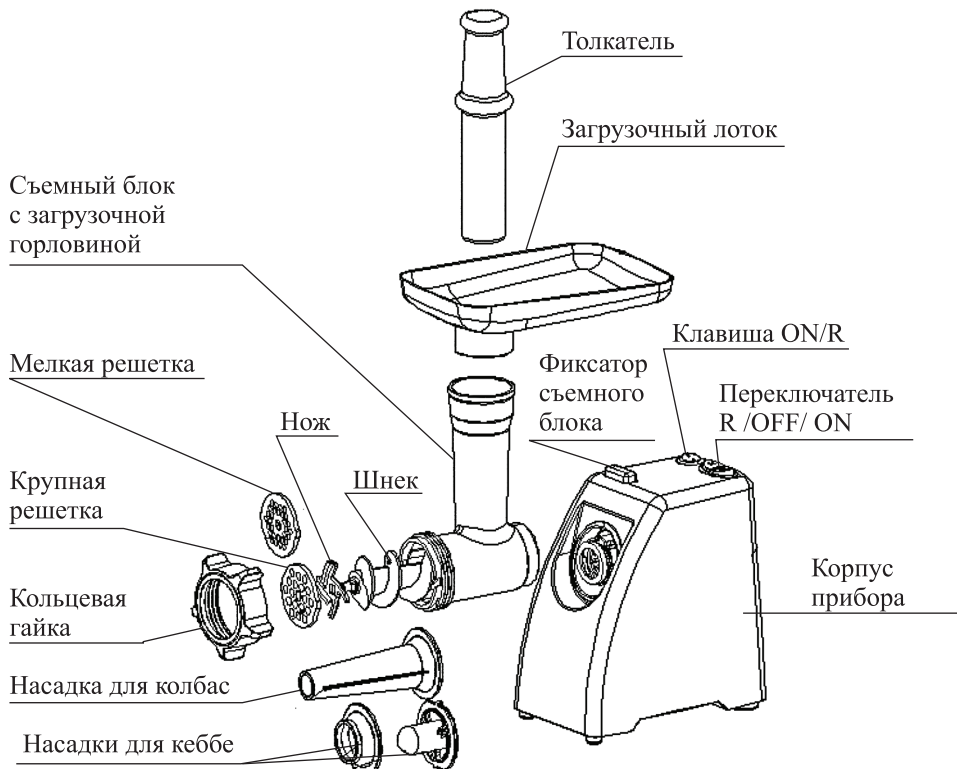
Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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.

## Устройство мясорубки



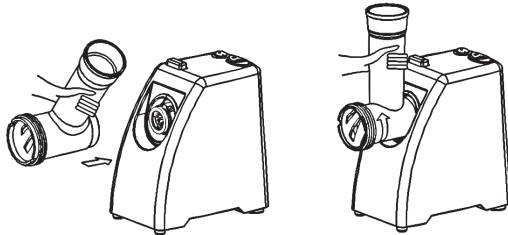


## Подготовка к работе и использование

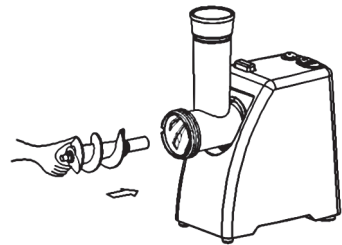
Перед первым использованием вымойте все части мясорубки кроме корпуса теплой водой с моющим средством.

### Сборка мясорубки

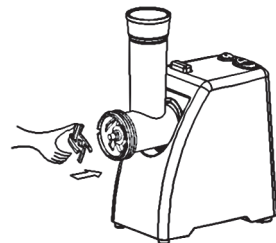
1. Вставьте блок с загрузочной горловиной в гнездо на корпусе и поверните против часовой стрелки до фиксации.



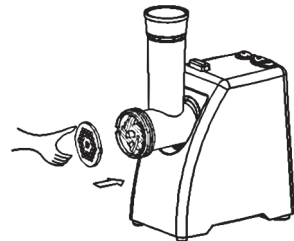
2. Вставьте в блок шнек, как это показано на рисунке и поворачивайте его с небольшим усилием, чтобы он плотно встал на место.



3. Наденьте на шнек нож режущими кромками наружу.

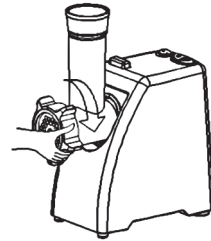


4. Наденьте на шнек решетку, чтобы ее выступы вошли в пазы на корпусе блока, а режущие кромки ножа плотно прилегали к плоскости решетки.



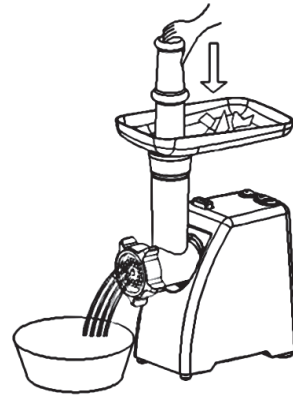
5. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.
6. Установите лоток на загрузочную горловину.
7. Поставьте мясорубку на ровную поверхность.

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



### Обработка мяса

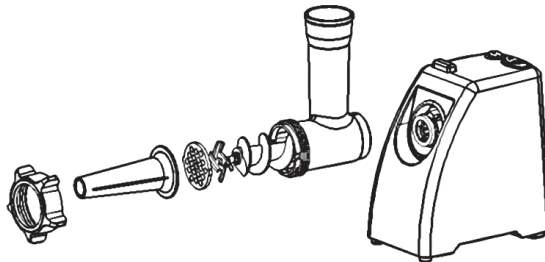
1. Порежьте мясо на небольшие кусочки, чтобы они легко помещались в отверстие загрузочного лотка.
2. Подключите мясорубку к сети, установите клавишу «ON / R» и переключатель «R / OFF / ON» в положение «ON».
3. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса в горловину.
4. После окончания работы выключите мясорубку, установив переключатель «R / OFF / ON» в положение «OFF» и отключите ее от сети.



**Внимание!** Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 3 минуты. Не рекомендуем превышать это время, так как возможно срабатывание защиты мотора от перегрева и самопроизвольное отключение прибора.

### Приготовление колбасы

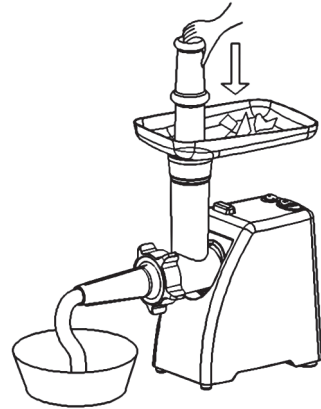
1. Подержите оболочку для колбасы в теплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбас.
2. Соберите мясорубку, как показано на рисунке ниже.





3. Включите мясорубку и наполните оболочку, проталкивая подготовленный фарш в горловину с помощью толкателя (см. рисунок ниже).
4. После того, как начнете подавать фарш, завяжите узелок на конце оболочки для колбасы. 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
- 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 (кишки) – 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.

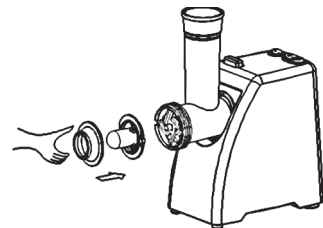
*Примечание.* Если вы хотите сделать одну большую колбаску, то удобно сразу укладывать ее спиралью, если небольшие, то оставляйте промежуток между порциями фарша, чтоб удобно было завязать или перекрутить оболочку. Завязывать можно шпагатом или ниткой.

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

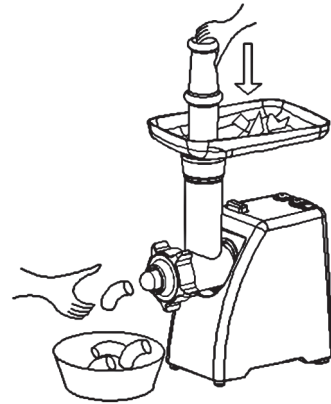
Кеббе — это ливанское мясное блюдо. Полые колбаски из фарша и булгура начиняют более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле. Комплект насадок для кеббе используется для изготовления этих полых колбасок.

1. Приготовьте фарш для начинки и оболочки (см. рецепт).
2. Разберите мясорубку и удалите нож и решетку.





3. Установите комплект насадок для кеббе на шнек, чтобы выступы вошли в пазы на корпусе блока.
4. Затяните кольцевую гайку, не перетягивая ее.
5. Пропустите приготовленный фарш через насадки для приготовления кеббе и порежьте получившуюся колбаску на кусочки желаемой длины, как это показано на рисунке.
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.

### Использование реверса

Если мясорубка забилась, выключите ее, переведя переключатель в положение «OFF». После полной остановки мотора мясорубки переведите клавишу «ON / R» в положение «R». Затем включите реверс, переведя переключатель «R / OFF / ON» в положение «R». Шнек начнет вращаться в обратном направлении и вытолкнет застрявшие продукты.

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



## Чистка и обслуживание мясорубки

### Разборка

Выключите мясорубку и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился.

Отключите прибор от электросети.

Разберите мясорубку в обратном сборке порядке.

На кольцевой гайке предусмотрены специальные выступы для облегчения разборки.

### Очистка

Удалите остатки продуктов и вымойте все детали мясорубки теплой водой с моющим средством.

Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества, они обесцвечивают алюминиевые поверхности.

Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине.

После мытья высушите металлические части и протрите их тканью, пропитанной растительным маслом.

Пожалуйста, не погружайте корпус мясорубки в воду. Протирайте его влажной тканью.

Не применяйте для очистки корпуса растворители.

## 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.

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

## 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 мясорубку, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. При переноске держите мясорубку за корпус двумя руками.
7. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части мясорубки 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.
8. Не прикасайтесь к движущимся частям мясорубки.
9. Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте толкатель.
10. 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 прибора. Не позволяйте детям играть с мясорубкой.
11. Контролируйте работу мясорубки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
12. Не измельчайте в мясорубке твердые продукты, например, кости, орехи.
13. Не перегружайте мясорубку продуктами.
14. Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
15. Устанавливайте мясорубку только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте мясорубку так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до вращающихся частей прибора.
16. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
17. Не допускайте падения мясорубки и не подвергайте ее ударам.
18. Храните устройство в недоступных детям местах.
19. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

## Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru) или оставьте на сайте [www.kitfort.ru](http://www.kitfort.ru).

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

