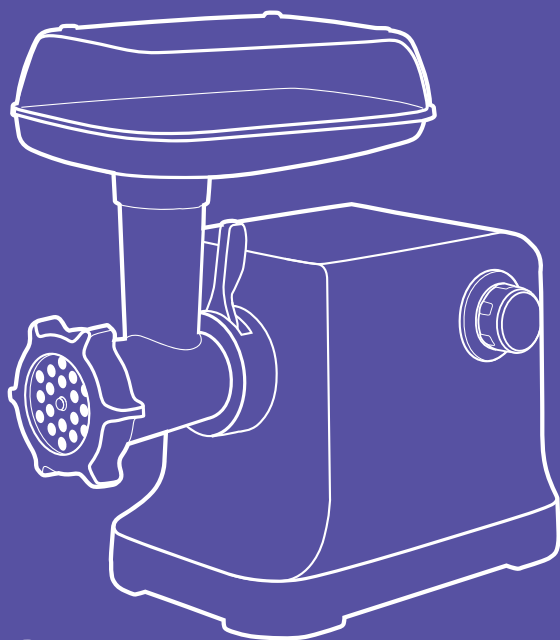


**И рыба,
и мясо!**



**Мясорубка
КТ-2102**

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
Сборка	6
Устранение неполадок	7
Чистка и обслуживание мясорубки	8
Уход и хранение.....	8
Технические характеристики	8
Меры предосторожности.....	9

Общие сведения

Мясорубка КТ-2102 оснащена мощным мотором в цельнометаллическом корпусе. Мясорубка имеет две скорости работы и функцию реверса.

В комплект входят три решетки для изготовления фарша, а также дополнительные насадки для колбас. Корпус, элементы и лоток мясорубки легко мыть и чистить.

Эта модель выглядит солидно, и она, действительно, удобна в использовании, а ее облик гармонично дополнит любую кухню.

Комплектация

1. Мясорубка и комплектующие:
 - Насадка для изготовления фигурных изделий из теста – 1 шт.
 - Насадка для колбас – 1 шт.
 - Решётка (диаметр отверстий: 3 мм) – 1 шт.
 - Решётка (диаметр отверстий: 5 мм) – 1 шт.
 - Решётка (диаметр отверстий: 8 мм) – 1 шт.
 - Кольцевая гайка – 1 шт.
 - Шнек – 1 шт.
 - Съёмный блок с загрузочной горловиной – 1 шт.
 - Загрузочный лоток – 1 шт.
 - Толкатель – 1 шт.
 - Захват для крепления и хранения разборных частей – 1 шт.
 - Короб для разборных частей – 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

1. Моторный отсек.
2. Регулятор скоростей.
3. Фиксирующий винт.
4. Место присоединения блока мясорубки к моторному отсеку.
5. Толкатель.
6. Загрузочный лоток.
7. Съемный блок с загрузочной горловиной.
8. Приводной шнек.
9. Нож.
10. Мелкая решетка.
11. Крупная решетка.
12. Кольцевая гайка.
13. Насадка для изготовления колбас.
14. Захват для крепления и хранения разборных частей.
15. Короб для разборных частей.
16. Насадка для изготовления фигурных изделий из теста.
17. Насадка для кеббе.
18. Крышка насадки для кеббе.



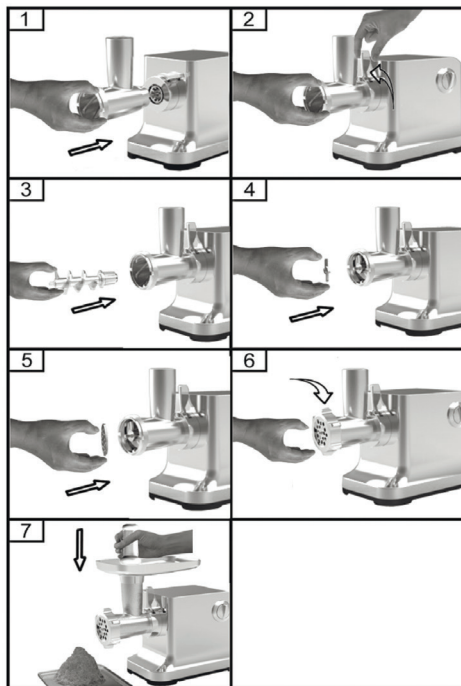
Подготовка к работе и использование

Настоящая мясорубка оборудована защитным термостатом, который автоматически обесточит прибор при перегреве.

Внимание! Некоторые элементы мясорубки могли быть смазаны солидолом для защиты от окисления (шнек, нож, решетки); перед сборкой и применением осмотрите все узлы и промойте их теплой водой с моющим средством до тех пор, пока солидол не сойдет с них весь.

Сборка

- Вставьте блок с загрузочной горловиной в горловину для сцепления, заверните фиксирующий винт, затем вставьте шнек в раструб, вперёд введите продолговатую часть стержня шнека (которая толще и без спирали); см. рис.3.
- Установите нож лезвиями от шнека наружу (лезвия будут «ходить» по пластине с отверстиями и таким образом срезать продавливаемое мясо), см. рис.4.
- Затем наденьте нужную вам решетку на выступающий штифт шнека по форменному профилю; см. рис.5.
- Удерживая установленные на штифт шнека нож и решетку, наверните на раструб и затяните кольцевую гайку; см. рис.6. С затяжкой не усердствуйте.
- Теперь установите на вертикальную горловину лоток для закладки мяса.
- Поставьте мясорубку на устойчивую горизонтальную поверхность.
- Не приставляйте мясорубку вплотную к стенам и другим предметам, вокруг нее должен сохраняться некоторый зазор для умеренной циркуляции воздуха, чтобы не допустить перегрева моторного отсека.



Приготовление фарша:

Перед закладкой нарежьте мясо полосками примерно по 5 см длиной и 2 см шириной, заблаговременно удалив жилы, косточки и шкуру. Никогда не закладывайте до конца не разморозившееся мясо! Мясо проталкивайте толкателем, ни в коем случае не влезайте в горловину пальцами. Не проталкивайте мясо с усилием, соблюдайте умеренность, чтобы не перегружать мясорубку. Для однородной консистенции фарша можете пропустить его через мясорубку еще на раз.

Не перегружайте мясорубку!

Если Вы поставили решетку с наименьшим диаметром отверстий, соответственно и подача мяса в раструб должна быть умеренной: маленькими кубиками, поочередно; желательно пропускать не более 500 гр мяса в минуту.

Изготовление домашней колбасы:

1. Сначала перекрутите мясо на фарш. Вставьте в мясопропускной раструб шнек гладким утолщенным концом без спирали вперед, как показано на рис.8. Затем

- наденьте нож и решетку так, чтобы лезвия ножа были обращены к пластине.
2. Затем приставьте рожок, и в конце заверните на раструб кольцевую гайку и затяните ее.
 3. Присоедините весь собранный узел к моторному блоку, проверните его, вставив в паз, и затем стяните фиксирующим винтом, чтобы весь узел при работе не «гулял» в креплении.



4. Теперь насадите на вертикальную горловину чашу лоток для закладки мяса. Поместите фарш на загрузочный лоток. Для проталкивания фарша в мясорубку используйте толкатель. Приготовьте оболочку для заполнения фаршем. Наденьте всю оболочку «гармошкой» на рожок: по мере того, как оболочка будет заполняться, выпускайте ее дальше, чуть обжав рукой вокруг рожка. Если оболочка прилипает к рожку, чуть смажьте рожок растительным маслом.

Использование реверса

Если мясорубка забилась, выключите ее, переведя регулятор в положение «OFF». После полной остановки мотора мясорубки переведите регулятор 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.

Устранение неполадок

Возможная причина	Решение
Перекручиваемые продукты слишком плотно набиты в перемалывающий проход; либо в общей массе попались шкурка, кость или жилы, которые намотались на шнек. Также, возможно, нож надет на штифт шнека обратной – неправильной – стороной, и потому не срезает прижимаемое к решетке мясо.	Остановите мясорубку, дайте ей время остыть. Включите реверс, «R», шнек начнет проворачиваться в обратную сторону и отожмет мясо от ножа и решетки. Затем отвинтите кольцевую гайку, выньте решетку, снимите со штифта нож и вытащите шнек. Осмотрите, устраните причину.

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, 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.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 1800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Размер устройства: 370 × 185 × 310 мм
5. Размер упаковки: 385 × 265 × 306 мм
6. Вес нетто: 5,7 кг
7. Вес брутто: 6,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Чжуншань Линк-Плас Илектрик Эплаенсис Ко., Лтд. 18 Тун Цзи Роуд, Дун Фэн, Чжун Шань, Гуандун 528425, 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

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.

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 прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с мясорубкой.

8. Контролируйте работу мясорубки, 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 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.

IM-4



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