

**Что тут
за тёрки
без меня?**



**Терка
электрическая
КТ-3047**



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 терки	4
Подготовка к работе и использование	5
Чистка, уход и хранение	7
Устранение неполадок	8
Технические характеристики	9
Меры предосторожности	10

Общие сведения

Электрическая терка КТ-3047 предназначена для терки и шинковки овощей, фруктов и других пищевых продуктов в домашних условиях. В комплекте есть 6 насадок: 2 терочных ножа, 2 шинковочных ножа, 1 насадка-измельчитель и 1 насадка для нарезки картофеля фри. Заточка ножей не требуется — они изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Корпус прибора выполнен из металла и пластика.

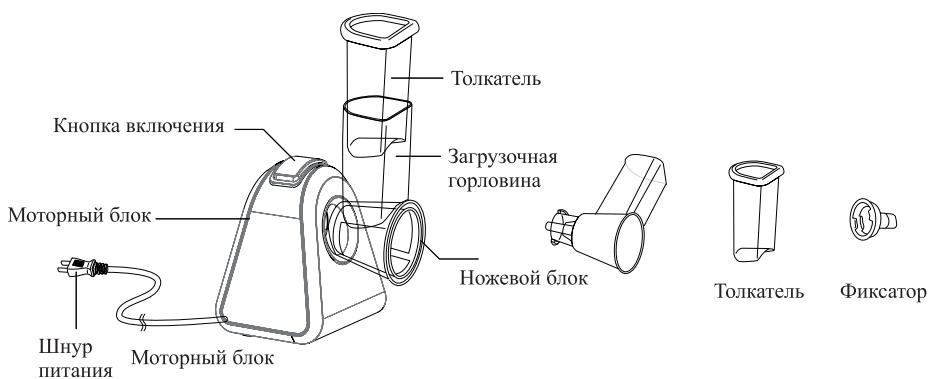
Электрическая терка проста в использовании, модель оснащена удобным кнопочным управлением, ее легко мыть.

Комплектация

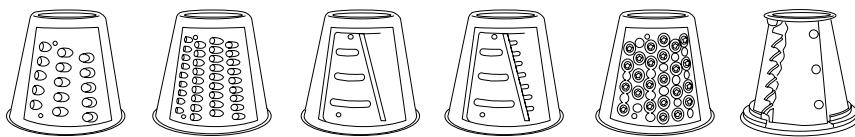
1. Моторный блок — 1 шт.
2. Ножевой блок — 1 шт.
3. Толкатель — 1 шт.
4. Насадки — 6 шт.
5. Фиксатор — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство терки



Насадки



Крупная терка

Мелкая терка

Тонкая шинковка

Толстая шинковка волной

Насадка-измельчитель

Насадка для нарезки картофеля фри

Крупная терка. Подходит для моркови, кабачков, картофеля, перца, твердого сыра (например, пармезана) и шоколада.

Мелкая терка. Подходит для твердого сыра шоколада, сухарей, фундука, грецких орехов, миндаля или кокоса, а также для приготовления картофельного пюре.

Тонкая шинковка. Подходит для нарезки тонких гладких ломтиков. Подходит для моркови, кабачков, картофеля, огурцов, перца, лука, репы, капусты, яблок и твердого сыра.

Толстая шинковка волной. Предназначена для нарезки толстых рифленных ломтиков. Подходит для моркови, кабачков, картофеля, огурцов, перца, лука, капусты яблок и твердого сыра.

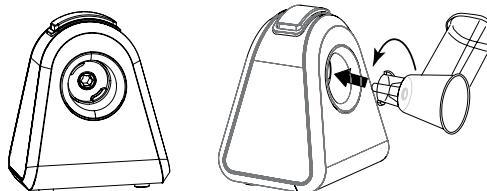
Насадка-измельчитель. Насадка отлично подходит для измельчения твердых продуктов, таких как орехи, шоколад, сухари чеснок.

Насадка для нарезки картофеля фри. Позволяет нарезать картофель на ровные длинные брусочки для приготовления во фритюре.

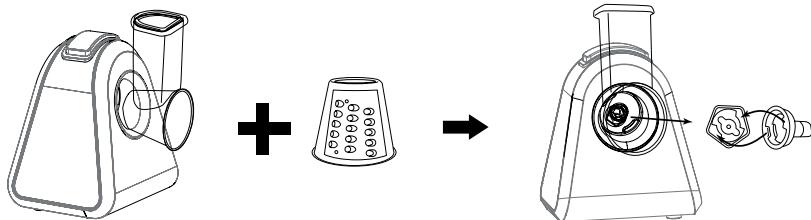
Подготовка к работе и использование

Вымойте толкатель, ножевой блок, фиксатор и насадки и высушите их. Моторный блок протрите влажной тканью. Установите моторный блок на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.

1. Ножевой блок присоедините к моторному блоку под углом 45° и поверните против часовой стрелки до фиксации, как это показано на рисунке.



- Установите насадку в ножевой блок и следом установите фиксатор. Поверните фиксатор против часовой стрелки, чтобы зафиксировать насадку.



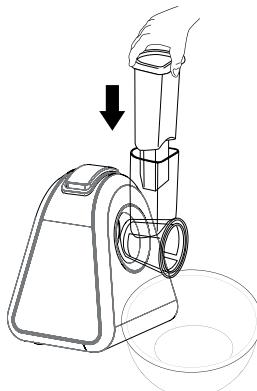
Примечание. После установки ножевой блок будет иметь небольшой люфт — это особенность конструкции и не является неисправностью. Люфт необходим для того, чтобы даже при блокировке ножей остальные части терки можно было разобрать и почистить от застрявших продуктов.

- Под ножевой блок подставьте емкость для нарезанных продуктов. Поместите продукты в загрузочную горловину.
- Подключите терку к сети электропитания. Для включения мотора нажмите и удерживайте кнопку включения на моторном блоке. Для отключения мотора отпустите кнопку.

Примечание. Время непрерывной работы не должно превышать 2 минуты.



- Проталкивайте продукты вниз толкателем, прилагая небольшое усилие.



6. По окончании работы отпустите кнопку включения и отключите терку от сети электропитания.

Советы и ограничения

Сначала включите терку, потом подавайте продукты. Если вначале положить продукты, то при включении терки они могут застрять в ножевом блоке.

При застревании продуктов в терке немедленно выключите ее из сети электропитания и устраниите причину блокирования.

Проталкивайте продукты только толкателем. Не используйте для этого посторонние предметы или собственные пальцы во избежание получения травм.

Время непрерывной работы не должно превышать 2 минуты. По истечении этого времени терке надо дать остыть в течение 5 минут перед повторным использованием.

Не используйте терку для обработки фасоли, замороженных продуктов и других особо твердых ингредиентов.

Внимание! Ножи изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и не требуют заточки.

Чистка, уход и хранение

Мойте терку сразу после использования. Перед разборкой и чисткой терки отключите ее от сети электропитания.

Извлеките насадку из ножевого блока. Затем выньте толкатель и отсоедините ножевой блок, повернув его по часовой стрелке.

Толкатель, ножевой блок, фиксатор и насадки вымойте в теплой воде с мылом или кухонным моющим средством. Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Будьте осторожны при мытье насадок, чтобы не пораниться. После мытья насадок вытрите и высушите их насухо, чтобы предотвратить их коррозию.

Протрите моторный блок сухой или влажной тканью. Не мойте моторный блок под струей воды.

Некоторые продукты, такие как морковь, могут оставить цветные пятна на пластиковых частях корпуса. Для удаления пятен протрите их тканью или салфеткой, смоченной в пищевом масле, затем вымойте в обычном порядке.

Храните терку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Ножи следует хранить полностью сухими и в пакете.



Устранение неполадок

Устройство не включается

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

Терка остановилась во время работы

Возможная причина	Решение
Терка перегружена продуктами и насадка заблокировалась	Отключите терку от сети и устранитте причину блокирования
Вы использовали слишком твердые продукты	

Моторный блок терки сильно нагрелся

Возможная причина	Решение
Вы превысили время непрерывной работы или перегрузили мотор, используя слишком твердые или вязкие ингредиенты	Отключите терку от сети и подождите 10 минут, чтобы мотор остыл

Ножи кажутся тупыми

Возможная причина	Решение
Визуально ножи могут казаться тупыми, но это не так	Ножи изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и не нуждаются в заточке

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, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 150 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Скорость вращения насадок: 180 об/мин ±15%
5. Длина шнура: 1,2 м
6. Размер устройства: 197 × 185 × 268 мм
7. Размер упаковки: 250 × 235 × 193 мм
8. Вес нетто: 1,7 кг
9. Вес брутто: 2,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Писфул Текнолэджи Ко., Лтд. №68 Таоюань Дун Роуд, Шишань Таун, Наньхай Эриа, Фошань, Гуандун, Китай.

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

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 использования абразивных частей и агрессивной химии в составе моющего средства, 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 терку 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 терку, 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 терки 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 теркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с теркой.
8. Контролируйте работу терки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающую терку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте терку 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 терки и не подвергайте ее 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. Не используйте устройство для измельчения непищевых продуктов.
16. Используйте специальный толкатель из комплекта. Не используйте посторонние предметы (ложки, вилки и прочее) или руки для проталкивания продуктов по загрузочной горловине.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.



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