

**Давай  
перетрем?**



**Терка  
электрическая  
КТ-1384**

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 .....	5
Подготовка к работе и использование .....	5
Обслуживание, уход и хранение.....	8
Устранение неполадок .....	9
Технические характеристики.....	10
Меры предосторожности .....	11



## Общие сведения

Электрическая терка КТ-1384 предназначена для терки и шинковки овощей, фруктов и других пищевых продуктов в домашних условиях. В комплекте есть 3 терочных ножа и 1 шинковочный нож. Заточка ножей не требуется, они изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Корпус прибора выполнен из сочетания пластика и нержавеющей стали.

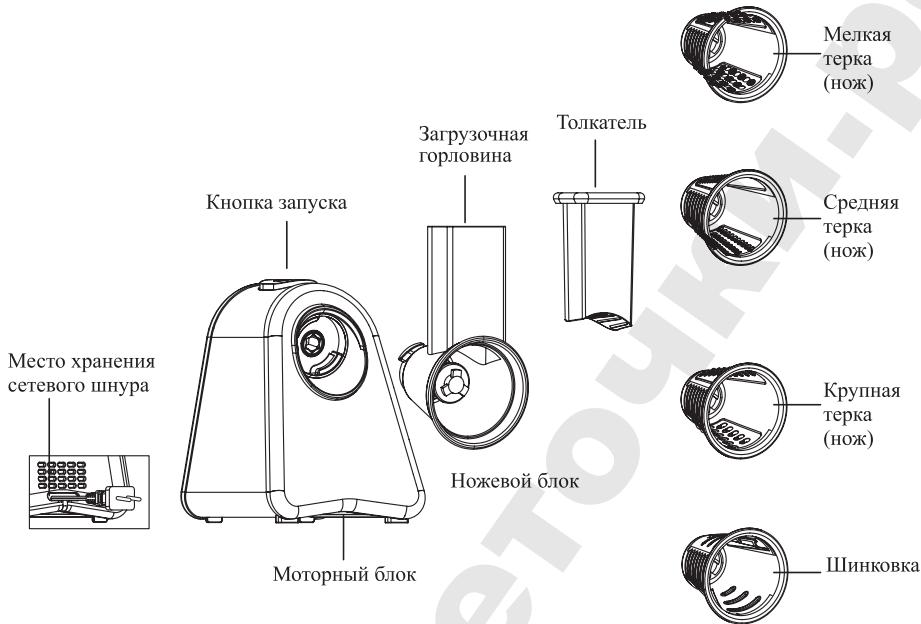
Электрическая терка проста в использовании, ее легко мыть. Сетевой шнур можно уложить в место для хранения в корпусе прибора.

## Комплектация

1. Моторный блок — 1 шт.
2. Ножевой блок — 1 шт.
3. Толкатель — 1 шт.
4. Ножи — 4 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Гарантийный талон — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

\*опционально

## Устройство терки



## Подготовка к работе и использование

### Насадки

**Мелкая терка.** Предназначена для измельчения и терки твердого сыра (например, пармезана), шоколада, сухого хлеба или сухарей, фундука, грецких орехов, миндаля или кокоса, а также для изготовления картофельного пюре.

**Средняя терка.** Подходит для моркови, кабачков, твердого сыра, шоколада и кокосовых орехов.

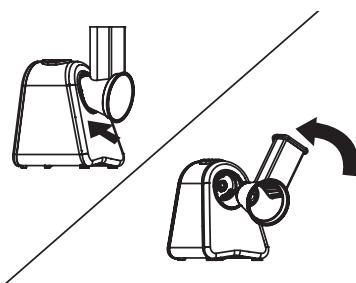
**Крупная терка.** Подходит для моркови, кабачков, картофеля, перца, твердого сыра и шоколада.

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

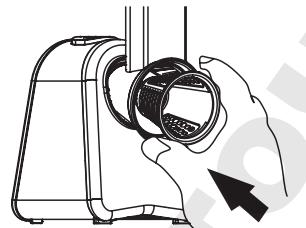
## Подготовка к работе и использование

Вымойте толкатель, ножевой блок и ножи и высушите их. Моторный блок проприте влажной тканью.

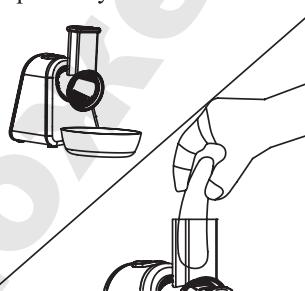
1. Ножевой блок присоедините к моторному блоку. Установите шпиндель ножевого блока в отверстие на моторном блоке, а затем поверните ножевой блок против часовой стрелки до фиксации.



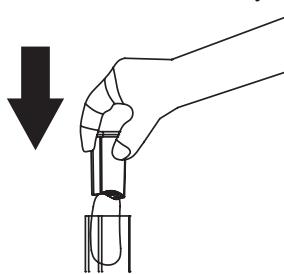
2. Установите нож в ножевой отсек и поверните по часовой стрелке до фиксации.



3. Под ножевой блок подставьте емкость для нарезанных продуктов. Поместите продукты в загрузочную горловину.



4. Подключите терку к сети электропитания. Для включения мотора нажмите на кнопку запуска на моторном блоке. Для отключения мотора отпустите кнопку.
5. Проталкивайте продукты вниз толкателем, действуя с небольшим усилием.



- По окончании работы отпустите кнопку запуска и отключите терку от сети электропитания.

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

### Советы и ограничения

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

При застревании продуктов в терке, немедленно выключите ее и устранитте причину блокирования.

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

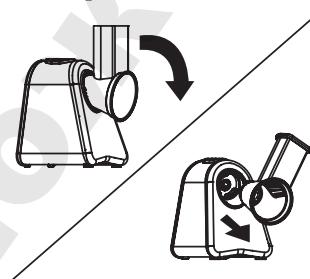
Время непрерывной работы составляет не более 10 минут. По истечении этого времени терке надо дать остыть в течение 10 минут перед повторным использованием.

Не используйте терку для обработки фасоли и замороженных продуктов.

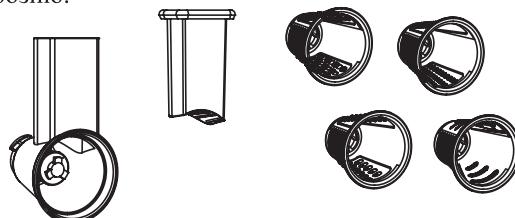
### Чистка, уход и хранение

Мойте терку сразу после использования.

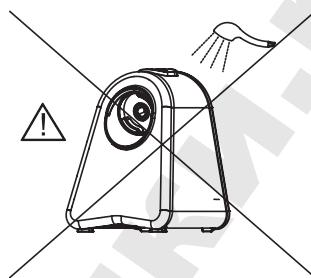
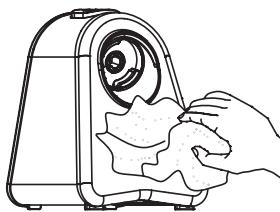
Извлеките нож из ножевого блока. Затем выньте толкатель и отсоедините ножевой блок, повернув его по часовой стрелке.



Толкатель, ножевой блок и ножи вымойте в теплой воде с мылом или кухонными моющими средствами. Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Будьте осторожны при мытье ножей, чтобы не пораниться. Ножи после мытья вытрите 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 тряпкой или салфеткой, смоченной в пищевом масле, затем вымойте в обычном порядке.

Храните терку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей

## **Устранение неполадок**

### **Терка остановилась во время работы**

Возможная причина	Решение
Терка перегружена продуктами и нож заблокировался	Отключите терку от сети и устранитите причину блокирования
Вы использовали слишком твердые продукты или фасоль	

### **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](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: 200 Вт
3. Время непрерывной работы: 10 мин
4. Класс защиты от поражения электрическим током: II
5. Размер устройства с установленным ножевым блоком: 211 × 150 × 290 мм
6. Размер упаковки: 286 × 205 × 243 мм
7. Вес нетто: 1,6 кг
8. Вес брутто: 1,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Гэйлз Илектрикэл Эплаенс Текнолэджи Ко., Лтд. 6, Дунъян, 3 Роуд, Синъян Индастри Зоун, Хуанань Айронваэр Индастри Бэйс, Даньцзао, Наньхай, 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](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 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, взвавшись 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.