

**Я быстро
измельчу
еду!**



**Терка электрическая
КТ-1382**

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	6
Рецепты замороженных десертов.....	8
Чистка, уход и хранение.....	9
Устранение неполадок	10
Технические характеристики.....	11
Меры предосторожности	11
Другие товары «Китфорт»	13

Общие сведения

Электрическая терка КТ-1382 поможет вам быстро и легко приготовить свежие салаты и мороженое из ваших любимых фруктов. Прибор может нарезать, измельчать, шинковать и тереть фрукты и овощи на высокой скорости. В комплекте есть 3 терочных ножа, 3 шинковочных ножа и насадка для приготовления замороженных десертов. Заточка ножей не требуется, они изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

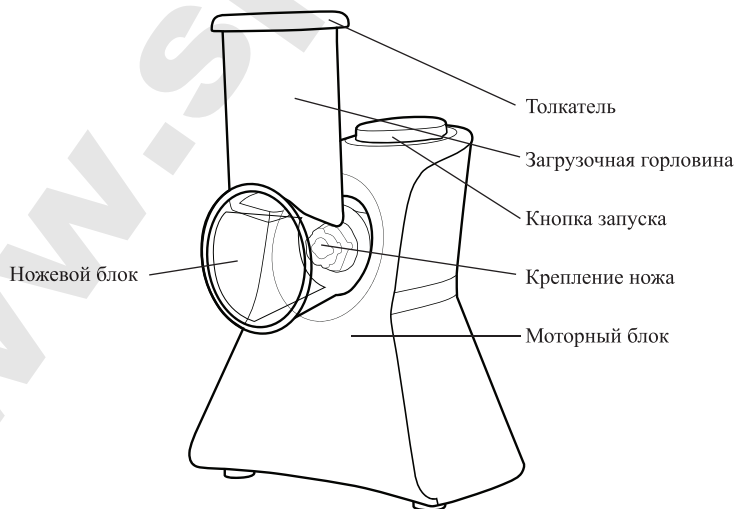
Электрическая терка проста в использовании, ее легко мыть.

Комплектация

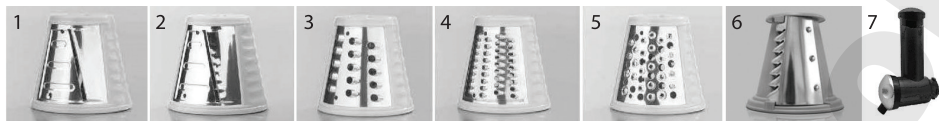
1. Моторный блок — 1 шт.
2. Ножевой блок — 1 шт.
3. Толкатель — 1 шт.
4. Ножи — 6 шт.
5. Насадка для замороженных десертов — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Гарантийный талон — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально.

Устройство терки



Ножи и насадки



1. **Шинковка для нарезки тонких гладких ломтиков.** Подходит для нарезки: моркови, кабачков, картофеля, огурцов, перца, лука, репы, капусты, яблок и твердого сыра.
2. **Шинковка для нарезки толстых волнистых ломтиков.** Предназначена для нарезки: моркови, кабачков, картофеля, огурцов, перца, лука, репы, красной капусты, белокочанной капусты, яблок ил твердого сыра.
3. **Крупная терка (нож).** Подходит для моркови, кабачков, картофеля, перца, твердого сыра (например, пармезана) и шоколада.
4. **Мелкая терка (нож).** Подходит для моркови, кабачков, твердого сыра (например, пармезана), шоколада и кокосовых орехов.
5. **Терка-измельчитель.** Предназначена для измельчения и терки твердого сыра (например, пармезана), шоколада, сухого хлеба или сухарей, фундука, грецких орехов, миндаля или кокоса.
6. **Шинковка для картофеля фри.** Нарезает картофель для приготовления картофеля фри.
7. **Насадка для фруктовых десертов.** Предназначена для приготовления фруктового мороженого.

Устройство насадки для замороженных продуктов

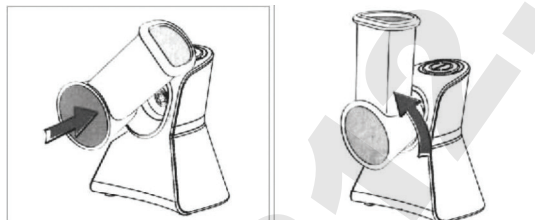


Подготовка к работе и использование

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

Установка ножевого блока

1. Удерживая ножевой блок слегка наклоненным вправо, присоедините его к моторному блоку: установите приводной вал ножевого блока в отверстие на моторном блоке, а затем поверните ножевой блок против часовой стрелки до фиксации.



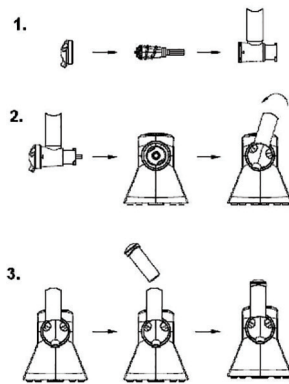
2. Установите нож в ножевой блок. Убедитесь, что нож правильно установлен на приводном валу. Затем установите на вал крепление ножа и поверните его против часовой стрелки до фиксации. Чтобы снять нож, поверните крепеж по часовой стрелке, затем выньте нож из ножевого блока.



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

Установка насадки для замороженных десертов

1. Установите шнек в корпус насадки. Убедитесь, что силиконовая прокладка плотно установлена в выемку внутри дозатора, затем установите дозатор на корпус со шнеком, совместив стрелки на корпусе и на дозаторе. При этом металлическая ось шнека должна войти в углубление на дозаторе. Затем поверните корпус в сторону значка с закрытым замочком до фиксации. Не заворачивайте слишком сильно.
2. Удерживая насадку слегка наклоненной вправо, присоедините ее к моторному блоку: установите приводной вал насадки в отверстие на моторном блоке, а затем поверните насадку против часовой стрелки до фиксации.
3. Установите толкатель в корпус насадки.

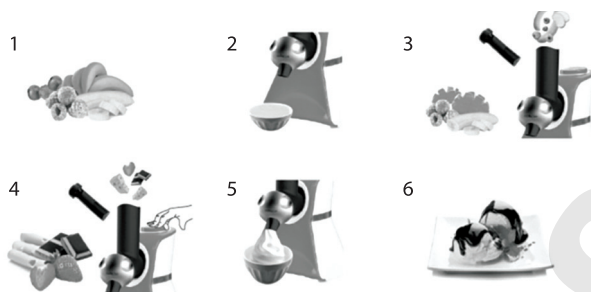


Использование терки

1. Подставьте под ножевой блок емкость для нарезанных продуктов. Поместите продукты в загрузочную горловину.
2. Подключите терку к сети электропитания. Для включения мотора нажмите на кнопку запуска на моторном блоке. Для отключения мотора отпустите кнопку. Прежде чем положить продукты в горловину, нажмите кратковременно один–два раза на кнопку запуска, чтобы приводной вал зафиксировался.
3. Проталкивайте продукты вниз толкателем, действуя с небольшим усилием.
4. По окончании работы отпустите кнопку запуска и отключите терку от сети электропитания.

Использование насадки для замороженных продуктов

1. Положите фрукты в морозильную камеру на 12–24 часов. Выньте замороженные фрукты из холодильника и дайте им частично оттаять при комнатной температуре в течение 3–5 минут.
2. Подключите устройство к сети электропитания. Поместите емкость для десерта под дозатор. Нажмите кратковременно один–два раза на кнопку запуска, прежде чем положить продукты в горловину, чтобы приводной вал зафиксировался.
3. Извлеките толкатель из корпуса насадки и аккуратно вставьте замороженные фрукты в загрузочную горловину.
4. Не переполняйте горловину, проталкивайте продукты толкателем, действуя с небольшим усилием, одновременно нажимая на кнопку запуска. Повторите процедуру с замороженным шоколадом, кубиками льда, молока или замороженными сливками.
5. Замороженная смесь будет поступать через дозатор в подставленную емкость.
6. Чтобы получить твердое мороженое, поместите приготовленную смесь в морозильную камеру на некоторое время (более 1 часа).



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 устраните 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 2 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. Для замороженных продуктов пользуйтесь специальной насадкой.

Рецепты замороженных десертов

Десерт с мятной шоколадной крошкой

Замороженные спелые бананы — 2 шт.

Темный мятный шоколад — 30 г

1. В загрузочную горловину вставьте первый замороженный банан.
2. Добавьте шоколад.
3. Вставьте второй замороженный банан.
4. Смешайте полученную смесь в миске.

Лимонная малина

Замороженные спелые бананы — 2 шт.

Цедра лимона — 1 ст. л.

Замороженная малина — 1/2 чашки

1. В загрузочную горловину вставьте первый замороженный банан.
2. Добавьте цедру лимона.
3. Добавьте малину.
4. Вставьте второй замороженный банан.
5. Смешайте замороженную смесь в миске.

Идеальный персик

Персики — 1/2 чашки

Замороженная дыня — 1/4 чашки

Замороженные сливки — 1/2 чашки

1. В загрузочную горловину положите замороженную дыню.
2. Добавьте половину замороженных сливок.
3. Положите в горловину персики.
4. Добавьте оставшиеся сливки.
5. Смешайте замороженную смесь в миске.

Клубничный десерт

Замороженная клубника — 2 чашки

Замороженные сливки — 1/2 чашки

Кубики замороженного молока — 1/2 чашки

1. В загрузочную горловину положите половину замороженной клубники.
2. Добавьте замороженные сливки.
3. Добавьте оставшуюся клубнику.
4. Добавьте замороженное молоко.

Тропический десерт

Замороженные кусочки ананаса — 1/2 чашки

Замороженные кусочки манго — 1/2 чашки

Кокосовая стружка — 1/4 чашки

Замороженные сливки — 1/4 чашки

5. В загрузочную горловину положите кусочки замороженного ананаса.
6. Добавьте половину замороженных сливок.
7. Добавьте замороженные кусочки манго.
8. Добавьте оставшиеся сливки.
9. Посыпьте десерт кокосовой стружкой.

Чистка, уход и хранение

Мойте терку и комплектующие сразу после использования.

Выньте сетевой шнур из розетки.

Отсоедините ножевой блок или насадку от моторного блока и разберите их.

Толкатели, ножевой блок, насадку и ножи, а также части насадки для замороженных продуктов мойте 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 погружайте моторный блок в воду и не мойте 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 устраните 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, 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. Время непрерывной работы: 2 мин
4. Класс защиты от поражения электрическим током: II
5. Размер устройства с установленным ножевым блоком: 175 × 185 × 285 мм
6. Размер упаковки: 315 × 255 × 195 мм
7. Вес нетто: 2,0 кг
8. Вес брутто: 2,5 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Писфул Текнолэджи Ко., Лтд. №68 Таююань Дун Роуд, Шишань Таун, Наньхай Эриа, Фошань, Гуандун, 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 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 включайте терку без воды. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающую терку без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Устанавливайте терку только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения терки и не подвергайте ее 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.

Другие товары «Китфорт»

Планетарный миксер КТ-1343

- планетарная система вращения
- мощность: 1000 Вт
- емкость чаши: 5 л
- 2 крюка для более эффективного замеса теста



Чайник КТ-629

- 7 режимов нагрева
- мощность: 1800 Вт
- емкость: 1,5 л
- двойной корпус — не обжигает и сохраняет тепло

Вертикальный пылесос КТ-536

- конструкция «2 в 1»,
съемный ручной пылесос
- мощность: 120 Вт
- маневренная щетка с подсветкой
- беспроводной



Парогенератор КТ-1003 Паровая швабра

- мощность: 1500 Вт
- емкость резервуара: 0,45 л
- длина шнура: 5 метров



Кофеварка КТ-714

- LED дисплей
- мощность: 1150 Вт
- емкость резервуара: 1,5 л
- капельный тип



Ручной автомобильный пылесос КТ-537

- виды уборки: сухая и сбор жидкости
- мощность: 75 Вт
- пылесборник: 0,4 л
- работает от прикуривателя
- 3 дополнительные насадки

Блендер КТ-1327

- количество автоматических программ: 5
- мощность: 1300 Вт
- емкость чаши: 2 л
- нагрев до 35–80 °С



Мясорубка КТ-2101

- дизайн от Студии Артемия Лебедева
- насадки для колбас и кеббе
- мощность: 1500 Вт
- производительность: 1,2 кг/мин