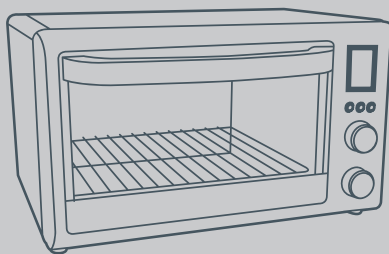




**KIT  
FORT**



**Духовка**  
КТ-1705

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
Устройство духовки.....	5
Подготовка к работе и использование.....	8
Чистка и обслуживание духовки.....	11
Уход и хранение.....	11
Устранение неисправностей.....	12
Технические характеристики .....	13
Меры предосторожности.....	14



## Общие сведения

Духовка КТ-1705 с электронным управлением оснащена двумя нагревателями и роторным грилем. Духовка имеет высокую мощность и большой объем рабочей камеры, поэтому в ней можно приготовить большую порцию пищи, несмотря на компактные размеры прибора.

Духовка оснащена таймером с функцией автоматического отключения и звуковым сигналом. В вашем распоряжении есть 25 автоматических программ приготовления для разных типов продуктов.

Дверца духовки откидная — открывается «на себя» как в обычной духовке. Имеется встроенная подсветка, так что во время готовки вы можете наблюдать за процессом через прозрачное стекло в дверце.

В комплекте есть все необходимое для готовки: противни, решетка, вертел, ручки-держатели для них и сливной поддон.

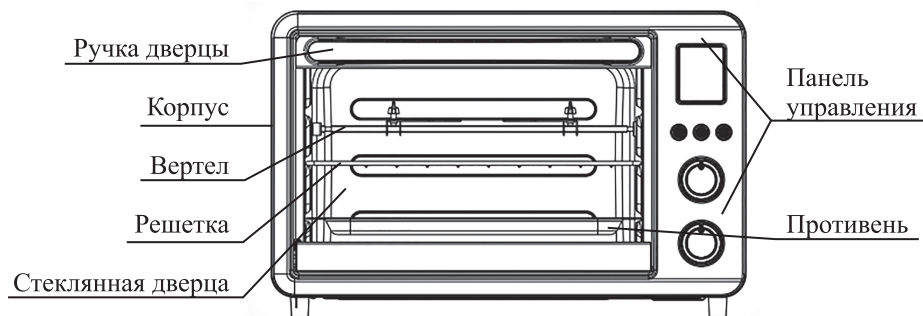
Корпус духовки выполнен из нержавеющей стали, а ручки управления хромированы. Эти материалы долговечны, а их поверхности легко мыть. Дверца выполнена из закаленного стекла, а ручка дверцы — из теплоизоляционного материала, поэтому она не нагревается в процессе работы.

Задняя стенка камеры духовки имеет выгнутую форму для свободной циркуляции воздуха. Естественная конвекция, создаваемая в камере, позволяет блюдам равномерно пропекаться.

## Комплектация

1. Духовка — 1 шт.
2. Решетка — 1 шт.
3. Противень — 1 шт.
4. Сливной поддон — 1 шт.
5. Ручка для противня и решетки — 1 шт.
6. Вертел с двумя шпажками — 1 шт.
7. Ручка для вертела — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Гарантийный талон — 1 шт.

## Устройство духовки



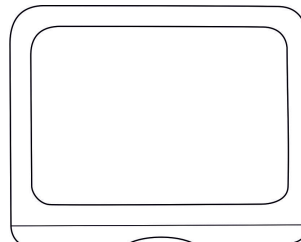
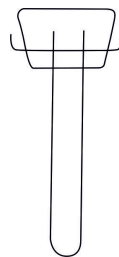
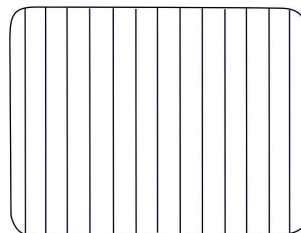
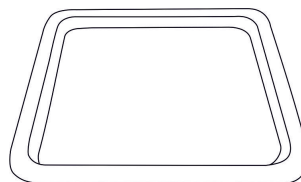
### Принадлежности

**Противень** предназначен для выпечки, жарки, запекания, приготовления тостов и гренек. Чтобы затруднить прилипание пищи смажьте противень жиром или маслом или посыпьте мукой.

**Решетка** используется для жарки, приготовления мяса, тостов, гренек и т.д. На нее можно поставить сковороду, горшочек, форму для выпечки. Также можно положить продукты непосредственно на решетку, например, мясо-гриль, завернутые в фольгу овощи, кусочки хлеба и т.д. В этом случае под решетку необходимо поставить противень, на который будет стекать вытопившийся жир и сок или падать крошки.

С помощью **ручки для решетки и противня** вы можете безопасно вытащить или установить горячие противень или решетку. Если вес приготовляемой пищи достаточно большой, рекомендуется дополнительно придерживать их рукой через кухонную vareжку или прихватку. Не следует использовать открытую дверцу как подставку для противня, т.к. противень может с нее соскользнуть.

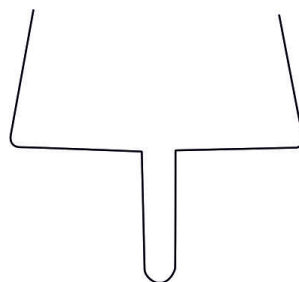
**Сливной поддон** предназначен для защиты дна камеры духовки от стекающего жира, упавших с решетки или вертела кусков пищи. Поддон можно вынуть и почистить. Всегда устанавливайте поддон в камеру духовки.





**KIT FORT** Духовка  
КТ-1705

С помощью **ручки для вертела** вы можете безопасно вытащить горячий вертел с насаженной на него приготовленной курицей или другой пищей.

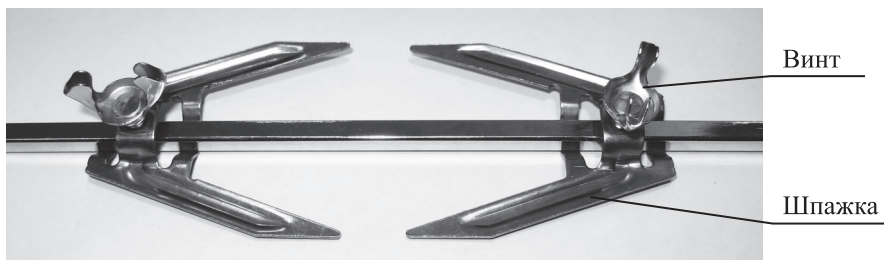


**Вертел** используется для выпечки больших кусков пищи, таких, как целая курица, утка и т.д. Подробно об использовании вертела см. в главе ниже.



### Использование вертела

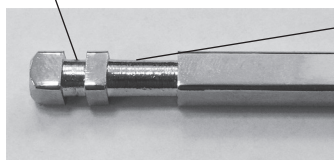
Воткните вертел в пищу, а по бокам установите шпажки, сориентировав их остриями друг к другу (см. рисунок). Острия шпажек вонзите в пищу, после чего затяните винты, чтобы зафиксировать шпажки на вертеле. Шпажки не дают пище прокручиваться на вертеле.



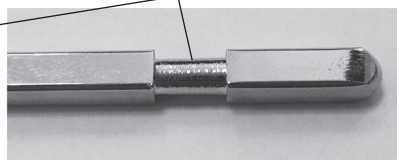
Установите вертел в духовку. Сначала заведите правый конец вертела в отверстие в духовке, затем опустите левый конец в прорезь в кронштейне, при этом в кронштейн должна попасть узенькая канавка, а не широкая (см. рисунок).

Канавка для крепления вертела

Канавки под ручку



Левый конец вертела



Правый конец вертела

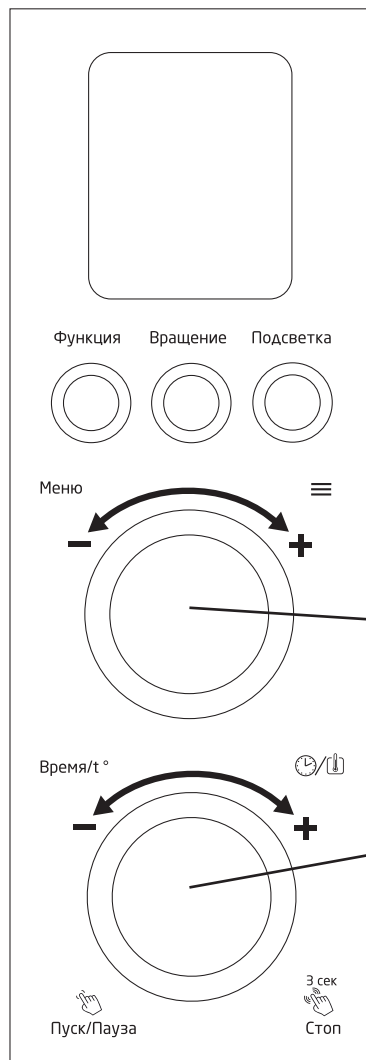
Для снятия вертела используйте ручку для снятия вертела. Ручку заведите под вертел в широкие канавки слева и справа. Держите ручку двумя руками или придерживайте второй рукой вертел за край, чтобы не выронить его.

При приготовлении курицы-гриль подбирайте ее размер и насаживайте на вертел так, чтобы при вращении она не задевала за противень, который рекомендуется

установить внизу для сбора стекающего жира. Если все же диаметр курицы оказался слишком велик, так что противень установить невозможно, используйте вместо него сливной поддон. Вы можете отключить нижний нагреватель, чтобы к поддону не прижаривался жир и пища.

### Панель управления

Панель управления духовкой состоит из экрана, трех кнопок и двух ручек-регуляторов.



#### Кнопка «Функция»

Попеременно включает:

- настройку времени приготовления;
- настройку температуры верхнего нагревателя;
- настройку температуры нижнего нагревателя;
- подтверждение настроек.

#### Кнопка «Вращение»

Включает и отключает вращение вертела

#### Кнопка «Подсветка»

Включает и отключает освещение внутренней камеры духовки

#### Ручка «Меню»

Регулятор выбора программы приготовления (см. главу «Программы приготовления»)

#### Ручка «Время/t °» и «Пуск/Пауза/Стоп»

При помощи вращения изменяет время приготовления, температуру верхнего и нижнего нагревателя на выбранной программе. Предварительно выберите параметр, который будете изменять, кнопкой «Функция».

Однократное нажатие на ручку:

- запускает программу приготовления;
- ставит приготовление на паузу.

Нажатие в течение 3 секунд отключает программу приготовления.



При включении духовки в сеть на экране отображаются настройки по умолчанию:

- номер программы – 01;
- время приготовления – 10 мин;
- температура верхнего нагревателя – 30 °С;
- температура нижнего нагревателя – 30 °С.

Вы можете изменить время и температуру программы по умолчанию или выбрать другую программу.

### Индикация панели управления и режимы работы

Индикация	Режим
Подсветка кнопок не горит, экран выключен	Духовка находится в спящем режиме. Нажмите на ручку «Время/t °» для перевода духовки в режим ожидания
Подсветка кнопок не горит, экран включен	Духовка находится в режиме ожидания. Запустите приготовление, нажав на кнопку «Время/t °», выберите программу приготовления ручкой «Меню» или измените настройки приготовления
Кнопка «Функция» мигает, экран включен	Включен режим изменения настроек приготовления
Кнопка «Функция» горит непрерывно, экран включен	Запущена программа приготовления
Кнопка «Функция» горит непрерывно, экран мигает	Программа приготовления поставлена на паузу
Кнопка «Вращение» горит непрерывно, экран включен	Включено вращение вертела
Кнопка «Подсветка» горит непрерывно	Включено освещение камеры духовки

## Подготовка к работе и использование

### Перед первым включением

Расположите духовку на ровной горизонтальной поверхности. Вокруг духовки должно быть свободное место по крайней мере 10 см с каждой из сторон для обеспечения циркуляции воздуха. Корпус духовки во время работы нагревается, поэтому не ставьте ничего на нее сверху.

Вымойте все принадлежности и высушите их. Протрите духовку влажной тряпкой снаружи и изнутри.

### Первое включение

Подключите духовку к источнику питания. После этого 5 раз прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразятся значения по умолчанию (см. главу «Панель управления»).



Перед первым использованием необходимо включить духовку на температуру 200 °С на 15 минут.

1. Нажмите на кнопку «Функция». На дисплее начнет мигать строчка «TIME».
2. Поверните ручку «Время/t °» по часовой стрелке и установите значение «0:15».
3. Нажмите на кнопку «Функция». На дисплее начнет мигать строчка «TEMP: Upper heater».
4. Поверните ручку «Время/t °» против часовой стрелки и установите значение «200 °С».
5. Нажмите на кнопку «Функция». На дисплее начнет мигать строчка «TEMP: Lower heater».
6. Поверните ручку «Время/t °» против часовой стрелки и установите значение «200 °С».
7. Нажмите на ручку «Время/t °» один раз. Духовка начнет нагрев и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы пятикратным звуковым сигналом.

**Примечание.** В камере духовки не должно быть решеток, противней и других принадлежностей.

В процессе нагрева возможно появление специфического запаха и дыма из-за выгорания остатков заводской смазки. Затем выключите духовку и дайте остыть. Повторно протрите внутреннюю часть духовки влажной тряпкой.

Духовка готова к эксплуатации.

### **Использование**

Установите в духовку необходимые принадлежности.

Выберите требуемую программу приготовления и при необходимости установите требуемую температуру и время.

Доступна настройка времени от 1 мин до 60 мин (кроме программы 02).

Диапазон температуры варьируется от 30 °С до 230 °С (кроме программы 02).

Для отключения верхнего или нижнего нагревателя установите для него значение температуры 0 °С

Поместите продукты в духовку.

Включение духовки происходит при нажатии на ручку «Время/t °». По окончании работы несколько раз прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразятся настройки по умолчанию.

Для выключения духовки вручную нажмите на ручку «Время/t °» в течение 3 секунд. Установленные параметры сбросятся, и экран духовки отобразит настройки по умолчанию.

Во время процесса приготовления вы можете поставить программу на паузу и опять возобновить процесс при помощи однократного нажатия на ручку «Время/t °».

### **Программы приготовления**

Перед началом работы выберите желаемую программу с помощью поворотной ручки «Меню». Выбрав программу, нажмите кнопку «Функция» и измените при необходимости температуру и время, как это описано в главе «Первое включение».

Внимание! На программе 02 работает только нижний нагреватель и изменение времени и температуры недоступно.



**KIT  
FORT** Духовка  
КТ-1705

Для запуска программы нажмите на ручку «Время/t °».

В процессе работы программы кнопки «Функция» и «Вращение», а также поворотные ручки недоступны.

Освещение камеры духовки р можно включить в любой момент кнопкой «Подсветка».

Подробное описание программ приготовления представлено в таблице.

№	Название программы	Настройки по умолчанию			
		Время, мин	Температура, °С		Вращение вертела
			Верхний нагреватель	Нижний нагреватель	
01	Базовая программа	10	30	30	
02	Расстойка теста	120	0	37	
03	Попкорн	9	230	230	√
04	Тосты	45	145	170	
05	Пирог	50	140	165	
06	Тарт	14	220	180	
07	Печенье	14	185	160	
08	Пицца	20	200	180	
09	Бисквит, шарлотка	20	180	150	
10	Курица гриль	55	175	160	√
11	Куриные крылышки	20	165	200	
12	Стейк	15	180	180	
13	Свинные ребрышки	23	165	200	
14	Шашлык	25	160	170	
15	Рыба гриль	30	200	200	
16	Креветки	17	175	180	
17	Устрицы	28	200	230	
18	Жареные каштаны	50	160	190	√
19	Арахис	30	160	180	√
20	Тыквенные семечки	12	150	160	√
21	Фисташки	25	170	185	√
22	Изюм	10	150	150	√
23	Картофельные чипсы	23	180	180	
24	Опята	13	160	170	
25	Баклажаны	30	180	180	

### Советы

При использовании решетки гриля или вертела установите вниз противень для сбора капель жира во время готовки. Для удобства очистки противня рекомендуется постелить на него лист алюминиевой фольги. Не используйте бумагу во избежание ее возгорания.

Расстояние между продуктами и верхним нагревателем должно быть не менее 3 см.

Чтобы не обжечься при установке и снятии горячего противня, решетки и вертела используйте кухонные варежки и прихватки.

**Корпус духовки сильно нагревается во время работы. Будьте осторожны! Не касайтесь горячих поверхностей!**

## Чистка и обслуживание духовки

Перед чисткой и проведением обслуживания отключите духовку от сети электропитания и убедитесь, что она остыла.

Внутри и снаружи духовку протирайте влажной, а затем сухой тряпкой. Аксессуары и принадлежности мойте мягкой мочалкой с применением моющих средств. Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства во избежание появления царапин. Противень, решетку и вертел можно мыть в посудомоечной машине.

Чтобы легче было смыть пригоревшие остатки пищи с противня или с поддона, замочите их на полчаса в горячей воде.

### Уход и хранение

Перед уборкой на хранение положите внутрь духовки все аксессуары и принадлежности. Храните духовку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Если духовку требуется перевезти, то предварительно выньте из нее все аксессуары и принадлежности и упакуйте их отдельно во избежание повреждения.

## Уход и хранение

Перед уборкой на хранение положите внутрь духовки все аксессуары и принадлежности. Храните духовку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Если духовку требуется перевезти, то предварительно выньте из нее все аксессуары и принадлежности и упакуйте их отдельно во избежание повреждения.



## Устранение неисправностей

Причины неисправности и методы их устранения приведены в таблице.

Неисправность	Причина неисправности	Рекомендация
Блюдо приготовилось без хрустящей корочки	Внутри камеры много влаги	Приоткройте дверцу в процессе приготовления, чтобы выпустить пар
Блюдо получилось слишком сухим	Время приготовления слишком велико, в камере духовки недостаточно влаги	Сократите время приготовления, добавьте немного воды
Блюдо подгорело	Время приготовления слишком велико или температура слишком высока	Сократите время приготовления или уменьшите температуру приготовления
Блюдо не пропеклось	Недостаточное время приготовления, температура слишком низкая слишком большие куски продуктов для выбранного способа приготовления	Добавьте время приготовления или увеличьте температуру, нарежьте продукты мельче
Цвет корочки слишком темный или слишком светлый	Неправильное положение противня или решетки	Установите противень или решетку выше или ниже
Во время приготовления из духовки пошел дым	Первое включение	При первом использовании может появиться небольшой запах или дым
	В камере подгорают кусочки продуктов с предыдущего приготовления	Очистите камеру духовки от остатков пищи
	Неисправен шнур питания	Немедленно отключите духовку от сети и обратитесь в сервисный центр для устранения неисправности
Решетка не вынимается или не вставляется в духовку, дверца плохо закрывается	Направляющие для решетки в камере духовки засорились	Выньте решетку и очистите внутреннюю поверхность камеры
Не загорается лампа подсветки	Возможно, лампа перегорела	Обратитесь в сервисный центр для замены лампы

## Технические характеристики

1. Напряжение: 230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Объем: 25 л
5. Вес нетто: 6,34 кг
6. Вес брутто: 7,72 кг
7. Размер прибора: 470 × 398 × 301 мм
8. Размер упаковки: 528 × 468 × 354 мм

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



Производитель: Гуандун Синьбао Электрикал Аплаинз холдингс Ко., Лтд.  
Саус Чжэнхэ роуд, Лэлю таун, Шуньдэ дистрикт, Фошань сити, Гуандун провинс,  
Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная  
ул., д. 3, лит. Б, пом. 1 Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:  
ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Б,  
пом. 1 Н.

Горячая линия производителя: 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).

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 наибо-  
лее 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 про-  
дукции 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 устройство 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 духовку, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки. Не переносите горячую духовку.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части духовки 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 духовкой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с духовкой.
8. Контролируйте работу духовки, когда рядом находятся дети и 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. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Во время работы не ставьте сверху на духовку никакие предметы, т.к. они могут расплавиться. Не накрывайте работающую духовку.
12. Не ставьте на духовку индукционные плиты, которые не предназначены для эксплуатации на металлических поверхностях.
13. Для установки и извлечения горячих противня, вертела или решетки используйте теплоизолированные кухонные варежки или прихватки, а также идущие в комплекте ручки.
14. Устанавливайте духовку только на устойчивую жаропрочную горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла оставьте вокруг духовки свободное пространство не менее 10 см по сторонам и не менее 30 см сверху. Устанавливайте ее так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей духовки.

15. Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода, т.к. в противном случае стекло может треснуть.
16. Запрещается готовить в духовке слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке, а также разогревать масло, в противном случае возможно возгорание.
17. Запрещается готовить в духовке с использованием пергамента и другой бумаги для выпекания, за исключением случаев приготовления пирогов (тогда бумагу можно положить непосредственно под пирог).
18. Не используйте открытую дверцу как подставку для противня.
19. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
20. Не допускайте падения духовки и не подвергайте ее ударам.
21. Храните устройство в недоступных детям местах.
22. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-2

## 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!

