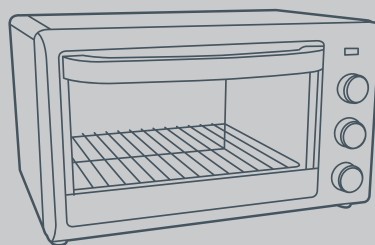




**KIT  
FORT**



**Духовка**  
КТ-1701

Руководство  
по эксплуатации



## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	4
Устройство духовки.....	4
Подготовка к работе и использование.....	8
Чистка и обслуживание духовки.....	9
Уход и хранение.....	9
Устранение неисправностей.....	9
Технические характеристики .....	10
Меры предосторожности.....	10



## Общие сведения

Электрическая духовка имеет небольшие размеры и позволяет готовить не только те же блюда, что и в обычной духовке, но и гораздо больше.

Духовка Китфорт оснащена двумя нагревателями (нижним и верхним) и позволяет включать их в любой из трех комбинаций: с нагревом сверху, снизу, одновременно сверху и снизу с конвекцией.

В духовке можно приготовить мясо, курицу-гриль, тосты, пиццу, запечь или потушить овощи и рыбу, испечь хлеб, пирог, торт и другие изделия из теста. Вращающийся вертел позволяет приготовить 2,5 кг пищи.

Процесс приготовления управляется при помощи надежной и простой механической системы управления с вращающимися ручками. В вашем распоряжении есть термостат до 230 °С, таймер со звуковым сигналом на 60 минут и переключатель режимов, дающий возможность выбрать один из четырех режимов приготовления: разморозка, гриль, выпечка, конвекция.

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 и вертел.

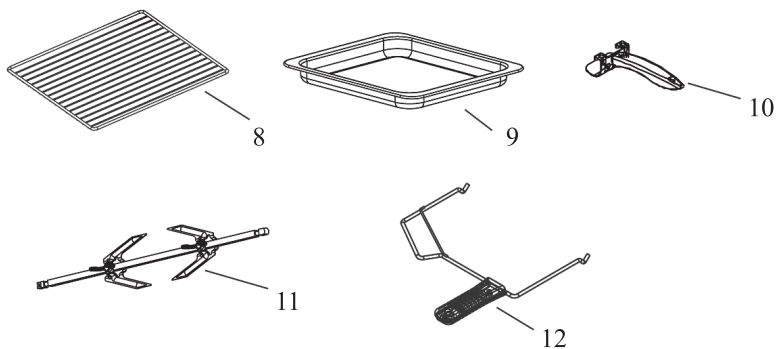
Корпус духовки выполнен из сатинированной нержавеющей стали, а ручки управления хромированы. Эти материалы долговечны, а их поверхности легко мыть. Дверца выполнена из закаленного стекла, а ручка дверцы — из теплоизоляционного материала, поэтому она не нагревается в процессе работы.

## Комплектация

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

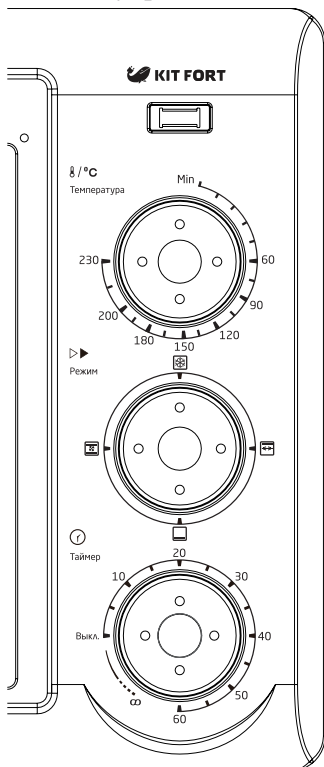
## Устройство духовки





1. Индикатор.
2. Термостат.
3. Переключатель выбора режима.
4. Таймер.
5. Нагревательный элемент.
6. Дверца.
7. Ручка дверцы.
8. Решетка.
9. Противень.
10. Ручка для противня и решетки.
11. Вертел.
12. Ручка для снятия вертела.

### Панель управления.



Индикатор горит во время работы.

**Термостат**  
Поверните по часовой стрелке для установки температуры.

**Режим**  
Включение различных режимов нагрева.

**Таймер**  
Поверните по часовой стрелке для включения духовки и установки времени приготовления. Поверните против часовой стрелки, чтобы включить духовку без установки таймера.





### **Органы управления.**


**Термостат.** Ручкой термостата выбирается температура приготовления. В диапазоне от Min до 60 °С точность установки температуры меньше, чем в остальном диапазоне. Если вы установили температуру меньше 60 °С, но нагрев не включился, установите чуть большую температуру.

**Режим.** Ручкой выбора режима устанавливается один из четырех режимов приготовления.

 **Разморозка.** В этом режиме вы можете быстро разморозить замороженные продукты.

 **Гриль.** В этом режиме включается верхний нагреватель и вращается вертел. Вертел устанавливать не обязательно. Используйте этот режим для жарки, приготовления курицы-гриль, тостов, пиццы, изделий из теста.

 **Выпечка, жарка.** В этом режиме работает нижний нагреватель. Используйте для выпечки, например, пирожных, пирожков, печенья, жарки мяса, запекания овощей, куриных крылышек или ножек.

 **Конвекция.** В данном режиме включаются оба нагревателя и вентилятор, перемешивающий воздух в духовке. Благодаря конвекции пища готовится быстрее на 10-20 %. Этот режим подходит для приготовления и выпечки хлеба, кексов, вафель, пиццы, сушки грибов и овощей.

**Таймер.** Ручкой таймера включается нагрев и устанавливается таймер времени приготовления.

Поверните ручку против часовой стрелки в положение «∞», чтобы включить духовку без установки таймера. В этом случае духовка не отключится автоматически, для ее выключения потребуется повернуть ручку таймера в положение «Выкл».

Для включения духовки и установки таймера времени приготовления поверните ручку по часовой стрелке. По истечении установленного времени прозвучит звонок и духовка выключится. Механический таймер требует предварительного завода при установке, поэтому вначале установите немного большее значение (на 10-15 минут), а затем поверните ручку назад и установите требуемое время. Это особенно актуально при установке времени менее 10 минут, так как без предварительного завода таймера духовка может не включиться.

Для выключения духовки поверните ручку таймера в положение «Выкл».

### **Принадлежности.**

Решетка используется для жарки, приготовления мяса, тостов, гренок 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.

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

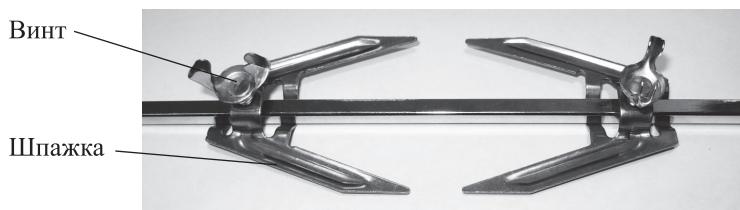
С помощью ручки для решетки и противня вы можете безопасно вытащить или установить горячие противень или решетку. Если вес приготовляемой пищи достаточно большой, рекомендуется дополнительно придерживать их рукой через кухонную варежку или прихватку. Не следует использовать открытую дверцу как подставку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

Для использования вертела воткните его в пищу, а по бокам установите шпажки, ориентируя 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.

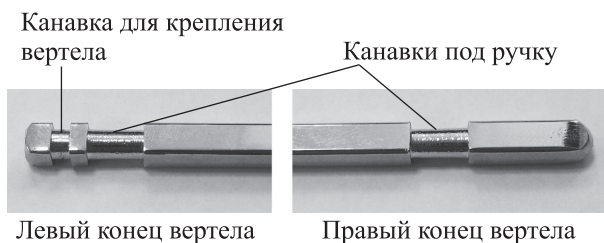
Установите вертел в духовку. Сначала заведите правый конец вертела в отверстие в духовке, затем опустите левый конец в прорезь в кронштейне, при этом в кронштейн должна попасть узенькая канавка, а не широкая (см. рисунок). Для снятия вертела используйте ручку для снятия вертела. Ручку заведите под вертел в широкие канавки слева и справа. На ручке слева есть дополнительный держатель для левой руки.

При приготовлении курицы-гриль подбирайте ее размер и насаживайте на вертел так, чтобы при вращении она не задевала за противень, который требуется установить внизу для сбора стекающего жира. Если все же диаметр курицы оказался слишком велик, так что противень установить невозможно, используйте вместо него термостойкие поддон или тарелку подходящего размера, которые можно поставить прямо на нижний нагреватель. В режиме гриля нижний нагреватель не нагревается.

Вертел предназначен для приготовления пищи весом не более 2,5 кг.



Крепление шпажек на вертеле.





## 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.

Снимите с духовки все наклейки и стикеры, кроме наклейки с маркировкой и серийным номером. Вымойте все принадлежности и высушите их. Протрите духовку влажной тряпкой снаружи и изнутри.

Убедитесь, что таймер установлен в положение «Выкл», затем подключите духовку к источнику питания.

Включите духовку на максимальную температуру на 15 минут. 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 требуемый режим нагрева и установите температуру.

Включение духовки происходит при повороте ручки таймера. Ручкой таймера установите время приготовления, повернув ее по часовой стрелке. По истечении заданного времени прозвучит звонок, и духовка выключится. Если требуется включить духовку, не задавая таймер, поверните ручку таймера против часовой стрелки в положение «∞». В этом случае духовка будет включена до тех пор, пока вы не отключите ее вручную.

При необходимости прогрейте духовку, затем поместите в нее продукты.

Для выключения духовки вручную поверните ручку таймера в положение «Выкл».

### 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.

В режиме конвекции устанавливайте температуру на 10–15 градусов меньше, чем в обычной духовке.

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

Вы можете менять режимы в процессе приготовления, если того требует рецепт. Например, при выпечке закрытого пирога в режиме конвекции в конце можно включить режим гриля (будет работать только верхний нагреватель) для получения зажаристой темно-золотистой корочки.

**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, замочите его 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.

## Устранение неисправностей

### **Духовка не греет.**

Вероятно, вы включили таймер, но ручка термостата установлена на минимум. Выставьте на термостате температуру больше 60 °С.

**При установке таймера в пределах до 10 минут духовка не включается, хотя таймер начинает тикать.**

Таймер требует предварительного завода. Вначале установите время более 30 минут, затем, поворачивая ручку в обратном направлении, установите требуемое время.

### **Не загорается лампа подсветки.**

Возможно, лампа перегорела, замените ее. Открутите плафон, вращая его против часовой стрелки, затем выкрутите старую лампу, вкрутите новую и установите назад плафон. Характеристики лампы: 220–240 В, 15 Вт, высокотемпературная, выдерживающая нагрев до 300 °С, цоколь E14, длина лампы 5 см. Не устанавливайте лампу мощностью более 25 Вт и длиной более 6 см.



**KIT  
FORT** Духовка  
КТ-1701

## Технические характеристики

1. Напряжение: 220 В, 50 Гц
2. Мощность: 1400 Вт
3. Объем: 23 л
4. Противень (полезный размер): 28 × 25 см
5. Решетка: 33 × 30 см
6. Размер духовки (ДхШхВ): 48 × 42 × 29 см
7. Вес нетто: 5,7 кг
8. Вес брутто: 6,8 кг

Срок службы: 5 лет  
Товар сертифицирован



Производитель: Веста Электрик Эплайнс Ко., ЛТД. оф Фошан. №3, Роуд 7,  
Синтянь технолоджи зоун, Шуньде, Фошань, Гуандун, Китай.  
Импортер: ЗАО «ВЭД Агент». Адрес: 630048, г. Новосибирск, пл. К. Маркса, 7.

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. Используйте духовку только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
2. Устройство предназначено для использования в помещении.
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.

## 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!

