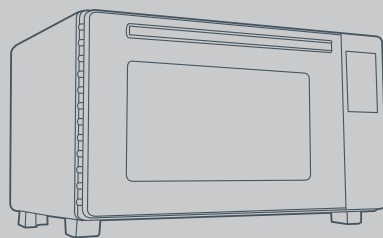




**KIT
FORT**



Духовка
КТ-1706

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

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство духовки.....	4
Подготовка к работе и использование.....	9
Чистка и обслуживание духовки.....	12
Уход и хранение.....	12
Устранение неисправностей.....	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	15
Другие товары «Китфорт».....	17



Общие сведения

Духовка КТ-1706 с электронным управлением оснащена двумя нагревателями, конвекцией, роторным грилем и двойным остеклением дверцы. Духовка имеет высокую мощность и большой объем рабочей камеры, поэтому в ней можно приготовить большую порцию пищи, несмотря на компактные размеры прибора.

В вашем распоряжении есть 9 автоматических программ приготовления для разных типов продуктов и понятная сенсорная панель управления.

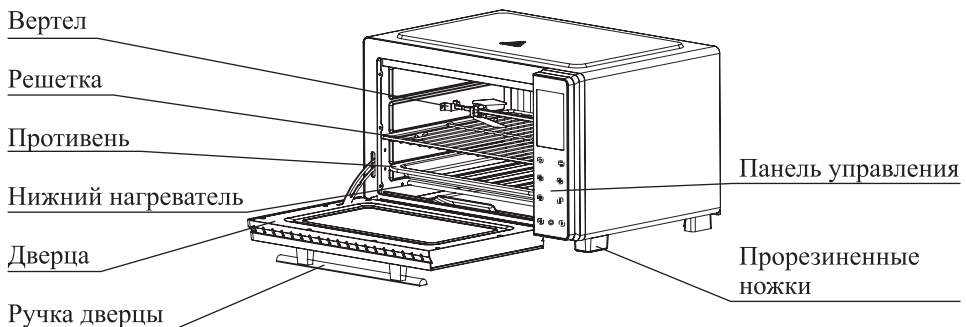
Дверца духовки откидная — открывается «на себя» как в обычной духовке. Имеется встроенная подсветка, так что во время готовки вы можете наблюдать за процессом через стекла дверцы. Ручка не нагревается в процессе работы.

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

Комплектация

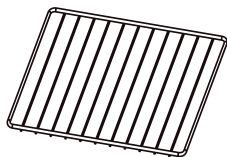
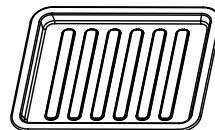
1. Духовка — 1 шт.
2. Решетка — 1 шт.
3. Противень — 1 шт.
4. Съемный поддон — 1 шт.
5. Ручка для противня и решетки — 1 шт.
6. Вертел с двумя шпажками — 1 шт.
7. Ручка для вертела — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Гарантийный талон — 1 шт.

Устройство духовки



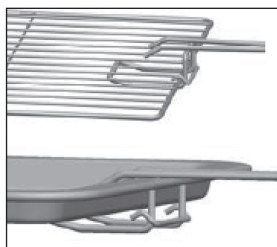
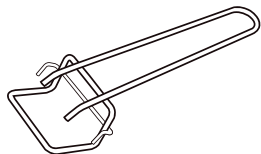
Принадлежности

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

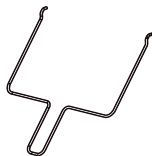
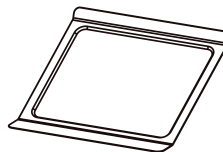


Решетка используется для жарки, приготовления мяса, тостов, гренок и т.д. На нее можно поставить сковороду, горшочек, форму для выпечки. Также можно положить продукты непосредственно на решетку, например, мясо-гриль, завернутые в фольгу овощи, кусочки хлеба и т.д. В этом случае под решетку необходимо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

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.

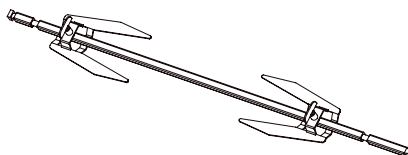


Съемный поддон предназначен для защиты дна камеры духовки от стекающего жира, упавших с решетки или вертела кусков пищи. Поддон можно вынуть и почистить. Всегда устанавливайте поддон в камеру духовки.



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

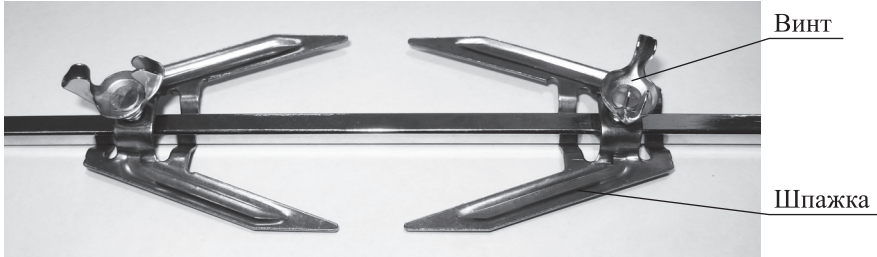
Вертел используется для выпечки больших кусков пищи, таких, как целая курица, утка и т.д. Подробно об использовании вертела см. в главе ниже.





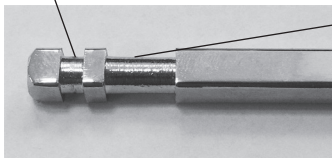
Использование вертела

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.



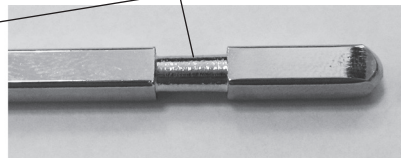
Установите вертел в духовку. Сначала заведите правый конец вертела в отверстие в духовке, затем опустите левый конец в прорезь в кронштейне, при этом в кронштейн должна попасть узенькая канавка, а не широкая (см. рисунок).

Канавка для крепления вертела



Левый конец вертела

Канавки под ручку



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 и сенсорных кнопок.





Индикация панели управления и режимы работы

Индикация	Режим
Экран выключен, мигает кнопка «Вкл/Выкл»	Духовка находится в спящем режиме . Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для перевода духовки в режим ожидания
Экран включен, горят кнопки «Вкл/Выкл», «Нагреватель» и «Подсветка»	Духовка находится в режиме ожидания . Перейдите в режим настроек, нажав на кнопку «Нагреватель»
Горят все кнопки, на экране отображаются настройки по умолчанию: <ul style="list-style-type: none">• время приготовления — 1 час;• температура приготовления — 230 °С;• режим работы нагревателей — верхний + нижний.	Включен режим изменения настроек приготовления. В этом режиме вы можете: <ul style="list-style-type: none">• запустить приготовление с настройками по умолчанию;• переключить режим работы нагревателей кнопкой «Нагреватель»;• выбрать программу приготовления кнопками «Больше/Меньше»;• изменить время, нажав на соответствующую кнопку, а затем отрегулировав значение кнопками «Больше/Меньше» (1 мин – 4 часа 59 мин);• изменить температуру, нажав на соответствующую кнопку, а затем отрегулировав значение кнопками «Больше/Меньше» (30 °С – 230 °С). Запуск приготовления с выбранными настройками осуществляется кнопкой «Пуск/Пауза»
Горят все кнопки, на экране отображаются настройки приготовления, работа нагревателей, индикатор «Пуск/Пауза» мигает	Запущен режим приготовления
Горят все кнопки, на экране отображаются настройки приготовления, работа нагревателей не отображается, индикатор «Пуск/Пауза» непрерывно высвечивает значок паузы	Программа приготовления находится в режиме паузы

Внимание! В режиме паузы и в режиме настроек духовка переходит в спящий режим через 30 секунд, если вы больше не произвели никаких действий.

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. Прозвучит звуковой сигнал, временно загорится и погаснет дисплей. Затем начнет мигать кнопка «Вкл/Выкл». Духовка перейдет в спящий режим.

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

1. В спящем режиме нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Включится подсветка экрана и на панели управления непрерывно загорятся кнопки «Вкл/Выкл», «Нагреватель» и «Подсветка». Духовка перейдет в режим ожидания.
2. Нажмите на кнопку «Нагреватель». На экране отобразятся значения по умолчанию: время приготовления — 1 час, температура приготовления — 230 °С и режим работы нагревателей — верхний + нижний. Духовка перейдет в режим настроек.
3. Нажмите на кнопку «Время». На дисплее начнут мигать минуты. После второго нажатия на кнопку начнут мигать часы.
4. Кнопками «Больше/Меньше» установите значение «0:15».
5. Нажмите на кнопку «Температура». На дисплее начнет мигать строчка температуры приготовления.
6. Кнопками «Больше/Меньше» установите значение «200 °С».
7. Нажмите на кнопку «Пуск/Пауза». Духовка начнет нагрев и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом в течение 30 секунд.

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

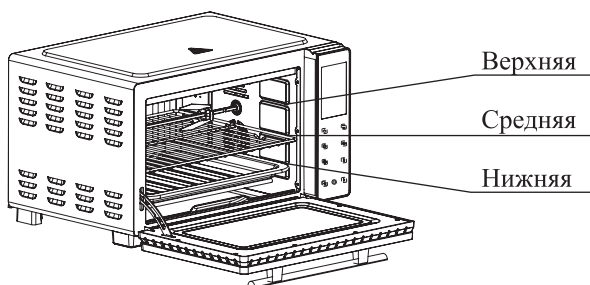
1. Установите в духовку необходимые принадлежности.
2. Убедитесь, что съемный поддон правильно установлен в нижней части камеры духовки.
3. Поместите продукты в духовку на подходящую высоту:



**KIT
FORT**

Духовка
КТ-1706

- Верхняя позиция используется для гриля. Следите за тем, чтобы ингредиенты находились на достаточном расстоянии до верхнего нагревателя, так как некоторые ингредиенты могут увеличиваться в объеме после нагрева.
- Средняя позиция подходит для различной выпечки, приготовления пиццы, разогрева готовой пищи, кулинарии и конвекционной выпечки. Также это положение подходит для жарки (гриля) крупных кусков пищи.
- Нижняя позиция оставляет много пространства для приготовления блюд в кастрюле или горшочке, для приготовления объемных продуктов. Используйте эту позицию для тушения, разогрева и разморозки.



4. В спящем режиме нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Включится подсветка экрана и на панели управления непрерывно загорятся кнопки «Вкл/Выкл», «Нагреватель» и «Подсветка». Духовка перейдет в режим ожидания.
5. Нажмите на кнопку «Нагреватели». На экране отобразятся значения по умолчанию: время приготовления — 1 час, температура приготовления — 230 °С и режим работы нагревателей — верхний + нижний. Духовка перейдет в режим настроек.
6. Выберите автоматическую программу кнопками «Больше/Меньше». Описание программ представлено в главе «Программы приготовления».
7. При необходимости измените температуру и время, как это описано в главе «Первое включение», пункты 4-6. Доступна настройка времени от 1 минуты до 4 часов 59 минут. Диапазон температуры варьируется от 30 °С до 230 °С с шагом 5. Также вы можете включить или выключить конвекцию.
8. Нажмите на кнопку «Пуск/Пауза». Духовка начнет нагрев и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом в течение 30 секунд.

Примечание. Во время процесса приготовления периодически включается вентилятор охлаждения духовки для обдува панели управления от возможного перегрева.

9. Извлеките приготовленное блюдо из духовки, используя специальные ручки и прихватки.
10. Подождите отключения вентилятора охлаждения и отсоедините духовку от сети.

Внимание! Через 20 секунд после запуска приготовления все кнопки на панели управления заблокируются. Для разблокировки нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку «Вкл/Выкл».

- В разблокированном режиме в режиме приготовления:
- Для завершения работы вручную нажмите на ручку «Вкл/Выкл». Установленные параметры сбросятся, и духовка перейдет в спящий режим.
 - Во время процесса приготовления вы можете поставить программу на паузу и опять возобновить процесс при помощи нажатия на кнопку «Пуск/Пауза».
 - Кнопки «Нагреватель», «Время», «Температура», а также кнопки «Больше/Меньше» недоступны.
 - Освещение камеры духовки и вентилятор можно включить или отключить кнопками «Подсветка» и «Конвекция».

Программы приготовления

В вашем распоряжении есть 9 автоматических программ, предназначенных для различных способов приготовления пищи. В каждой из программ предустановлены настройки времени, температуры, конвекции и комбинация работы нагревателей для достижения наилучших результатов.

Подробное описание программ приготовления представлено в таблице.

Название программы	Настройки по умолчанию				
	Время, мин	t, °C	Нагреватель	Конвекция	Позиция
Warm (поддержание тепла)	60	35	Нижний	Нет	Нижняя
Defrost (разморозка)	30	60	Верхний + нижний	Да	Нижняя
Chicken (курица-гриль)	70	190	Верхний	Нет	Вертел
Grill (гриль)	35	190	Верхний	Нет	Верхняя
Pizza (пицца)	20	200	Верхний + нижний	Да	Средняя
Toast (сухари, тосты)	35	150	Верхний + нижний	Да	Нижняя
Cake (торт, кекс)	40	180	Верхний + нижний	Да	Средняя
Cookies (выпечка)	15	220	Верхний + нижний	Да	Средняя
Potato (картофель)	60	220	Верхний + нижний	Нет	Средняя

На каждой программе вы можете изменить время приготовления и температуру для достижения желаемых результатов. Также можно включить и отключить конвекцию.



KIT Духовка
FORT КТ-1706

Советы

Для того, чтобы курица гриль полностью зажарилась, рассчитывайте время приготовления исходя из веса курицы — 6 минут на 100 грамм продукта (60 минут на 1 килограмм).

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.

Блюдо может приготовиться быстрее на 30 % при использовании конвекции. Периодически проверяйте выпечку, чтобы вовремя завершить приготовление.

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.

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.

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



**KIT
FORT** Духовка
КТ-1706

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1350–1650 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Объем: 26 л
5. Вес нетто: 9,7 кг
6. Вес брутто: 11,6 кг
7. Размер прибора: 477 × 398 × 301 мм
8. Размер упаковки: 556 × 470 × 364 мм

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



Производитель: Дунгуань Голден Филд Индустриал, Ко., Лтд, Технолоджи Ин-дустриал Зон, Хоуцзе, Таун, Дунгуань, Цыси, 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.

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 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-1

Другие товары «Китфорт»



Соковыжималка шнековая КТ-1104

Для фруктов, овощей, зелени и ягод

Мощность: 240 Вт

Скорость вращения: 60–70 об./мин.

2 цвета

Терка электрическая КТ-1318

Для измельчения и шинковки овощей,
фруктов и других продуктов

Мощность: 150 Вт

Ножи: 5 шт

Непрерывная работа: 10 мин

3 цвета



Вафельница КТ-1611

Для бельгийских вафель

Мощность: 640 Вт

Антипригарное покрытие

Двусторонний нагрев

Мясорубка Kitfort КТ-2101 Carnivora

Производительность: 1,2 кг/мин

Мощность: max 1500 Вт

Две решетки

Насадки для колбас и кеббе

5 цветов





KIT FORT Духовка
КТ-1706

Кофемашина КТ-705

Мощность: 1000 Вт
Емкость резервуара: 1,5 л на 12 чашек
Тип: капельная
Регулятор помола
Отложенный старт
Противокапельная система



Напольные весы КТ-804

Высокая точность
ЖК-дисплей
Стеклопанельная поверхность
5 цветов

Вертикальный пылесос КТ-525

Мощность: 600 Вт
Пылесборник: 1,5 л
Тип пылесоса: проводной
Выдвижная ручка
3 цвета



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 или оставьте на сайте 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!

