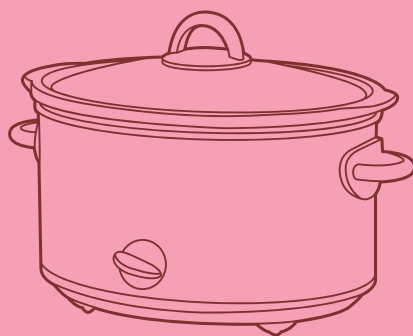


**KIT  
FORT**



**Медленноварка  
КТ-2010**

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 медленноварки .....	4
Подготовка к работе и использование.....	5
Рецепты .....	6
Чистка, обслуживание и хранение.....	7
Технические характеристики .....	8
Меры предосторожности.....	9
Другие товары «Китфорт».....	10



**KIT  
FORT**

Медленноварка  
КТ-2010

## Общие сведения

Медленноварка КТ-2010 является отличным решением для тех, кто любит блюда длительного приготовления. Это каши, рагу, жаркое, соусы, варенье, топленое молоко и ряженка, пудинги, и даже пироги.

Тушение, томление или запекание при невысокой температуре, с минимальным количеством жиров или в собственном соку, является одним из лучших вариантов приготовления диетических блюд. Так как медленноварка готовит продукты при малых температурах, продукты в ней не подгорают и не выкипают. Их не надо постоянно помешивать. В медленноварке даже жилистое мясо получается мягким и нежным.

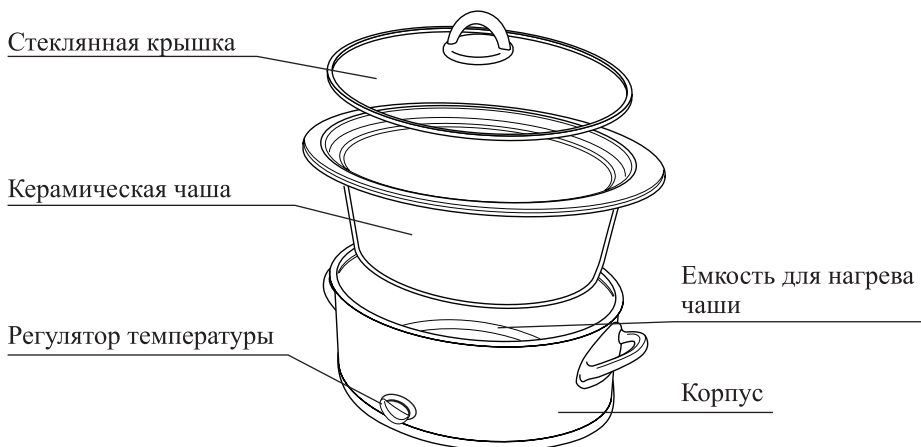
Медленноварка оснащена съемной толстостенной керамической чашей, прибор имеет собственный нагревательный элемент и систему регулировки температуры. Чтобы приготовить блюдо, достаточно заложить продукты и установить нужный режим (температуру приготовления).

## Комплектация

1. Медленноварка — 1 шт.
  - Съемная керамическая чаша — 1 шт.
  - Стеклопанель крышки — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.

## Устройство медленноварки

Медленноварка состоит из корпуса, внутри которого расположены несколько нагревательных элементов, съемной чаши и стеклянной крышки.



## Подготовка к работе и использование

### Перед первым использованием

Распакуйте медленноварку и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус медленноварки мягкой сухой тканью. Промойте крышку и керамическую чашу теплой мыльной водой и тщательно высушите. Убедитесь, что в емкости для нагрева чисто и сухо. Установите керамическую чашу на место.

Установите медленноварку на твердую ровную горизонтальную поверхность вдали от предметов, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте медленноварку близко к краю стола и вплотную к стенам.

Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок.

### Использование медленноварки

Загрузите в чашу продукты в соответствии с рецептом и закройте крышку. Объем загрузки должен быть в пределах 1/2–2/3 от объема чаши.

Крышку затем можно поднимать в любое время, однако имейте в виду, что при каждом поднятии часть тепла будет потеряна и время приготовления должно быть увеличено.

Выберите температурный режим:

- «t °C min». Рекомендуется для длительного томления в течение 4–12 часов.
- «t °C max». Один час на высоком режиме эквивалентен от 1½ до 2 часов на низком режиме. Рекомендуется для более интенсивного приготовления от 3 до 8 часов.
- «Подогрев». Режим для сохранения тепла уже приготовленной пищи. Не рекомендуется использовать подогрев более 4 часов.

**Внимание!** Будьте осторожны, корпус прибора нагревается в процессе готовки.

После окончания приготовления переведите регулятор в положение «Выкл», отключите медленноварку от сети и дайте ей полностью остыть.

**Примечание.** В керамической чаше можно готовить в духовке или в микроволновой печи. Стекланную крышку помещать в духовку или микроволновую печь нельзя.

### Правила готовки

1. Керамическая чаша должна быть идеально чистой перед началом готовки.
2. Вода из медленноварки в процессе готовки почти не испаряется, поэтому добавляйте в два раза меньшее количество воды, чем то, к которому вы привыкли.
3. Если вы используете рецепт, который предназначен для приготовления еды в духовке или на плите, то умножайте обычное время готовки на 4.
4. Керамическая чаша должна быть заполнена минимум на 1/2, максимум — на 2/3 объема. Если продуктов будет меньше половины объема чаши, то они будут готовиться быстрее, чем это требуется. Если же заполнить более 2/3 объема, то будет происходить неравномерный прогрев блюда из-за отсутствия достаточно места для пара.



**KIT  
FORT**

Медленноварка  
КТ-2010

5. Кладите меньше специй, чем обычно, так как при готовке в медленноварке вкус специй раскрывается сильнее.
6. Не стоит часто заглядывать под крышку медленноварки. Каждое поднятие крышки удлиняет процесс готовки примерно на 20 минут.
7. Дольше всего в медленноварке готовятся овощи, чуть быстрее — мясо и птица. Меньше всего времени требуется для приготовления морепродуктов.
8. Если блюдо приготовилось раньше, чем вы готовы подать его на стол, включите режим «Подогрев».
9. Не оставляйте приготовленные блюда в чаше надолго. Перекладывайте продукты в отдельную посуду с крышками и храните в холодильнике.

## Рецепты

### Овсяная каша

**Состав:** овсяные хлопья «Геркулес» – 1 стакан, молоко – 3 стакана, вода – 2 стакана, сахар и соль по вкусу.

Положите овсяные хлопья в чашу, добавьте молоко и воду. Перемешайте и накройте крышкой. Готовьте в режиме «t °C max» 4–5 часов до полной мягкости хлопьев, появления аромата топленого молока и нежного кремового цвета у каши. В готовую кашу добавьте соль и сахар.

### Индейка с кускусом по-африкански

**Состав:** грудка индейки – 1 кг, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 4 дольки, сушеная паприка – ½ ч.л., натертый имбирь – 1 ч.л., соль – 1 ч.л., перец – 1 ч.л., сок лимона или лайма – ½ ч.л.

Нарежьте индейку на куски, лук мелко порежьте, чеснок раздавите. Смешайте все ингредиенты, кроме кускуса в чашу. Накройте крышкой и готовьте в режиме «t °C min» 6–8 часов, или в режиме «t °C max» — 3–4 часа. Подавайте с кускусом.

### Фасолевый суп

**Состав:** белая фасоль – 500 г, морковь – 4 шт., пучок сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., томатный сок – 2 стакана, растительное масло – 100 г, соль и перец по вкусу.

Фасоль замочите на 6 часов, затем слейте воду. Морковь порежьте кружочками, лук мелко нарежьте. Положите в чашу все овощи. Добавьте томатный сок, масло и залейте водой так, чтобы она покрывала продукты. Закройте крышкой и готовьте в режиме «t °C min» 7 часов.

### Тушеная свинина

**Состав:** свинина – 600 г, грибы – 200 г, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, стебли сельдерея – 3 шт., томаты в собственном соку – 1 банка, томатная паста – 2 ст.л., соль и перец по вкусу.

Нарежьте овощи и сложите их в чашу. Нарежьте мясо небольшими кусочками и положите его на овощи. Посыпьте мясо приправами по вкусу. Добавьте томатную пасту и влейте томаты. Перемешайте. Закройте крышкой и готовьте в режиме «t °C max» 3–4 часа.

### **Баварский обед**

**Состав:** квашеная капуста – 800 г, свиные копченые колбаски – 500 г, лук репчатый – 1 шт., семена сельдерея – ½ ч.л.

На дно чаши положите слоями: капусту, нарезанные колбаски, нарезанный лук и семена сельдерея. Повторите. Накройте крышкой и готовьте 6 часов в режиме «t °C min».

### **Жаркое из говядины**

**Состав:** мякоть говядины – 1,5 кг, мука – 100 г, соль – ½ ч.л., перец – ½ ч.л., чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., сладкий зеленый перец – 2 шт., томаты в собственном соку – 1 банка, соевый соус – 1 ст.л., ворчестерский соус – 2 ч.л.

Нарежьте мясо и зеленый перец полосками. Смешайте муку, соль, перец, обваляйте мясо в этой смеси. Положите мясо в чашу вместе с нарезанным луком, измельченным чесноком и половиной перца, перемешайте. Соедините томаты с соевым и ворчестерским соусами. Влейте в чашу, чтобы мясо было покрыто. Закройте крышкой и готовьте 10–12 часов в режиме «t °C min» или 5–6 часов в режиме «t °C max». За час до подачи положите полоски оставшегося перца. Подавайте с рисом.

### **Персиковый пирог**

**Состав:** свежие или консервированные персики – 1 кг, овсяные хлопья – 150 г, пшеничная мука – 150 г, сахарный песок – 150 г, молотая корица – ½ ст.л., мускатный орех – ½ ч.л., сливочное масло – 150 г.

Нарежьте персики дольками и положите их в кастрюлю. Смешайте овсяные хлопья, муку, сахар, корицу и мускатный орех. Добавьте размягченное масло, перемешайте до рыхлого состояния и выложите поверх персиков. Накройте крышкой и готовьте 3,5 часа в режиме «t °C min». Незадолго до окончания приготовления снимите крышку чтобы выпарились остатки влаги. Осторожно отделите пирог от стенок деревянной лопаткой. Выньте керамическую чашу, переверните ее для извлечения пирога. Дайте пирогу остыть.

## **Чистка, обслуживание и хранение**

Керамическая чаша и крышка нуждаются в чистке после каждого использования.

Выключите медленноварку, отключите ее от источника тока.

Выньте керамическую чашу из емкости для нагрева, чтобы она могла охладиться. Удалите остатки пищи из чаши. Если вы выпекали пирог или хлеб, налейте в чашу воды и дайте ей постоять 5–10 минут. Промойте чашу и крышку в теплой мыльной воде или посудомоечной машине.

**Примечание.** Если у вас возникают проблемы с удалением остатков пищи, возможно, вы превышаете время приготовления продуктов.

Корпус медленноварки и рабочую поверхность нагревательного элемента протирайте мягкой влажной тканью. Не используйте для их мытья посудомоечную машину.



**KIT  
FORT**

Медленноварка  
КТ-2010

**Внимание!** Никогда не погружайте корпус медленноварки в воду или другую жидкость, не мойте его под струей воды.

После очистки дать всем элементам устройства полностью высохнуть, затем медленноварку можно собрать и использовать снова.

Храните медленноварку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

## Технические характеристики

1. Напряжение: 230 В, 50 Гц
2. Мощность: 200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 3,5 л
5. Материал чаши: керамика
6. Материал корпуса: нержавеющая сталь
7. Количество режимов: 3
8. Управление: механическое
9. Размер прибора: 350 × 255 × 240 мм
10. Размер упаковки: 297 × 215 × 304 мм
11. Вес нетто: 3,9 кг
12. Вес брутто: 4,0 кг

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



Производитель: Хуаюй Электрикал Эплаинс Ко, ЛТД. 168 Хуань Чэн Дун Лу, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай.

Импортер: ЗАО «ВЭД Агент». Адрес: 630048, г. Новосибирск, пл. К. Маркса, 7.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:  
ООО «Аэро-Трейд», СПб, Аптекарская набережная, д. 12.

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 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 медленноварку 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 медленноварку, 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 медленноварки 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 медленноваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с медленноваркой.
8. Контролируйте работу медленноварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не наливайте воду на рабочую поверхность нагревательного элемента. Это может привести к повреждению устройства.
10. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте медленноварку только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте медленноварку так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей медленноварки.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения медленноварки 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.



**KIT  
FORT**

Медленноварка  
КТ-2010

## Другие товары «Китфорт»



### Вакууматор КТ-1501

- Ручной вакуумный упаковщик
- Работает от батареек и сети
- Мощность 12,5 Вт
- Скорость откачки: 8 л/мин
- В комплекте многоцветные пакеты с застежкой и крышки для вакуумирования
- Дополнительные наборы контейнеров и пакетов

### Блендер КТ-1307

- Стационарный
- Стеклопластиковая чаша 1 л
- Мощность 450 Вт
- Скоростей: 2
- Импульсный режим
- Механическое управление
- Корпус из нержавеющей стали



### Вертикальный пылесос КТ-513

- «2 в 1» — есть ручной пылесос
- Циклонный фильтр
- Моющийся пылесборник
- Мощность 500 Вт
- Шнур 5 м
- Дополнительные насадки в комплекте



### Стеклоочиститель КТ-514

- «3 в 1» распылитель, моющая насадка и мини-пылесос для сбора влаги
- Позволяет быстро помыть окна
- Не оставляет потеков и разводов
- Ширина скребка 28 см
- На аккумуляторах
- Время работы: 30 минут



## 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!

