

**Я сделаю тебе
мультивкусно!**



**Мультиварка «2 в 1»
КТ-221**

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 мультиварки «2 в 1»	5
Подготовка к работе и использование	8
Рецепты	10
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение	18
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	21
Меры предосторожности	22

Общие сведения

Мультиварка «2 в 1» КТ-221 поможет приготовить мясные, овощные, рыбные блюда, блюда на пару, сделать плов, сварить мягкий или твердый рис, приготовить кашу или потушить овощи, а также испечь пирог.

Прибор состоит из мультиварки с алюминиевой чашей и кастрюли из нержавеющей стали, которые устанавливаются на подставку. Чаша мультиварки имеет антипригарное покрытие, которое позволяет готовить с минимальным количеством масла и благодаря которому она легко моется. В комплекте идет мерная ложка для перемешивания продуктов.

Управление осуществляется с помощью регулятора на подставке и сенсорного дисплея.

У мультиварки 6 предустановленных программ приготовления, у кастрюли — 5.

Вы можете начать приготовление позже, используя функцию отложенного старта.

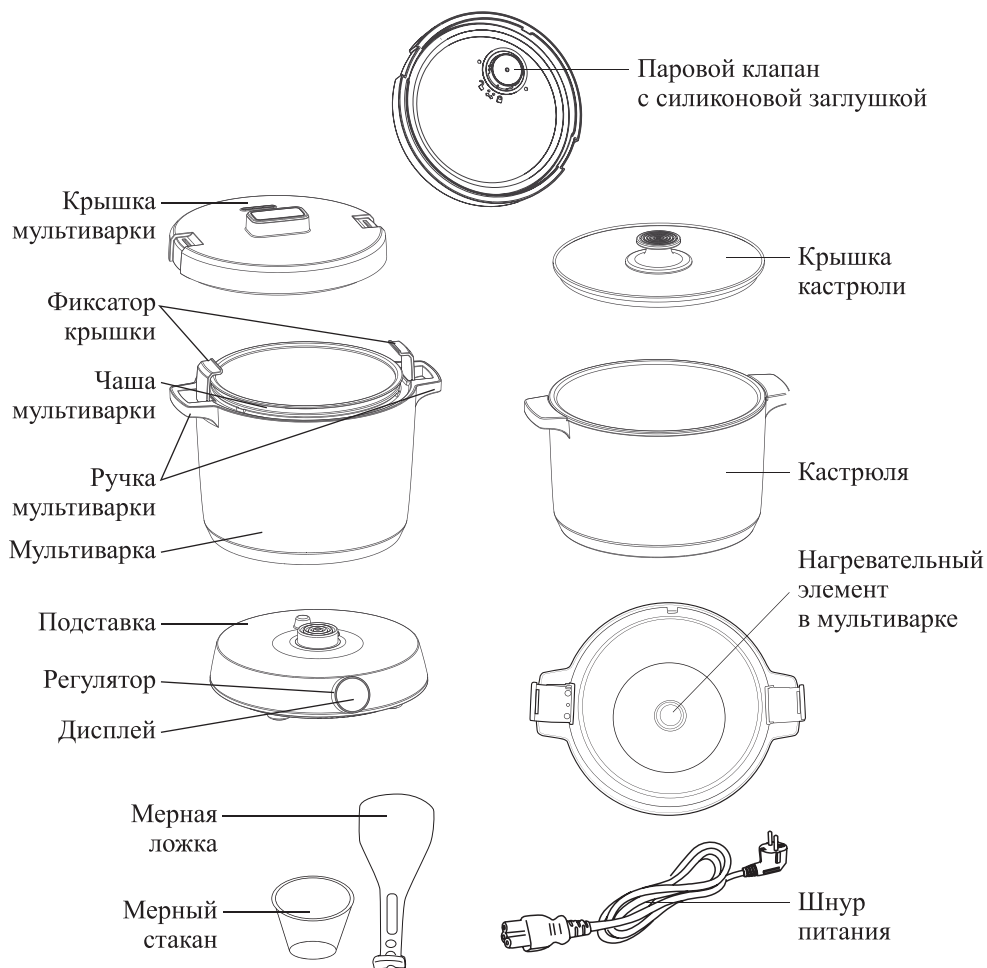
Поддержание температуры готовых блюд сохраняет блюда горячими после завершения работы любой программы.

Комплектация

1. Мультиварка с паровым клапаном, крышкой и силиконовой заглушкой — 1 шт.
2. Чаша мультиварки — 1 шт.
3. Кастрюля с крышкой — 1 шт.
4. Подставка — 1 шт.
5. Мерная ложка — 1 шт.
6. Мерный стакан — 1 шт.
7. Шнур питания — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство мультиварки «2 в 1»



После подключения прибора к сети на **дисплее** мигнут символы «00:00», а затем отобразится надпись «Старт», прибор войдет в режим ожидания. Чтобы включить прибор, нажмите один раз на дисплей, появится название программы. Чтобы выбрать программу, поверните **регулятор** по часовой стрелке, на дисплее появится название программы и время по умолчанию. Чтобы запустить программу, нажмите на дисплей, на нем отобразится название программы и начнется обратный отсчет времени.

Чтобы отменить выполнение какой-либо программы, нажмите и удерживайте дисплей в течение 2 секунд, программа отменится, на дисплее появится надпись «Старт», прибор перейдет в режим ожидания.

Нажатие на дисплей, поворот регулятора, снятие мультиварки или кастрюли с подставки сопровождается звуковым сигналом.

Программы мультиварки

Всего для мультиварки 6 программ приготовления:

1. **Рис.** Используется для приготовления риса. По умолчанию время приготовления для программы «Рис» — 35 минут.
2. **Крупа.** Используется для приготовления любых круп, в том числе бобовых. По умолчанию время приготовления для программы «Крупа» — 45 минут.
3. **Быстро.** Рекомендуется для быстрого приготовления блюд, не требующих долгой варки, а также для подогрева уже готовых блюд. По умолчанию время приготовления для программы «Быстро» — 25 минут.
4. **Каша.** Используется для варки молочных и безмолочных каш из различных круп (гречневая, перловая и пр.), а также для приготовления ризотто. По умолчанию время приготовления для программы «Каша» — 70 минут. После запуска программы поворотом регулятора можно менять время приготовления от 10 минут до 4 часов с шагом 1 минута. Поворот регулятора по часовой стрелке увеличивает значение, поворот регулятора против часовой стрелки уменьшает значение.
5. **Детский.** Используется для варки блюд детского питания. По умолчанию время приготовления для программы «Детский» — 80 минут. После запуска программы поворотом регулятора можно менять время приготовления от 10 минут до 4 часов с шагом 1 минута. Поворот регулятора по часовой стрелке увеличивает значение, поворот регулятора против часовой стрелки уменьшает значение.
6. **Пирог.** Используется для выпечки кексов, бисквитов, запеканок. По умолчанию время приготовления для программы «Пирог» — 55 минут. После запуска программы поворотом регулятора можно менять время приготовления от 10 минут до 4 часов с шагом 1 минута. Поворот регулятора по часовой стрелке увеличивает значение, поворот регулятора против часовой стрелки уменьшает значение.

Отложенный старт. Чтобы начать приготовление какой-либо программы позже, поворачивая регулятор по часовой стрелке, выберите программу «Отложенный старт» и установите время отложенного старта от 30 минут до 24 часов с шагом 10 минут.

Поддержание температуры. Данный режим позволяет поддерживать 12 часов температуру 60 °C внутри чаши.

Для вашего удобства сведения о программах занесены в таблицу:

Программа	Время приготовления по умолчанию, час:мин	Диапазон настройки времени приготовления	Диапазон настройки времени отложенного старта	Поддержание температуры
Рис	00:35	от 10 мин до 4 ч с шагом 10 мин	от 30 мин до 24 ч с шагом 10 мин	12 ч
Крупа	00:45			
Быстро	00:25			
Каша	01:10			
Детский	01:20			
Пирог	00:55			

Программы кастрюли

Всего для кастрюли 5 программ приготовления:

1. **Тушение.** Используется для приготовления овощных и мясных рагу. Для этой программы есть 3 уровня нагрева: низкий, средний и высокий. По умолчанию установлен средний уровень нагрева. Время приготовления для этого режима не задано.
2. **Томление.** Рекомендуется для приготовления блюд, требующих долгой варки, например, холодца. По умолчанию время приготовления для программы «Томление» — 1 час. После запуска программы поворотом регулятора можно менять время приготовления от 1 до 4 часов с шагом 10 минут. Поворот регулятора по часовой стрелке увеличивает значение, поворот регулятора против часовой стрелки уменьшает значение.
3. **Десерт.** Используется для варки киселей, кремов и т.д. По умолчанию время приготовления для программы «Десерт» — 1 час. После запуска программы поворотом регулятора можно менять время приготовления от 1 до 4 часов с шагом 10 минут. Поворот регулятора по часовой стрелке увеличивает значение, поворот регулятора против часовой стрелки уменьшает значение.
4. **Здоровье.** Рекомендуется для приготовления блюд, требующих долгой варки. По умолчанию время приготовления для программы «Здоровье» — 1 час. После запуска программы поворотом регулятора можно менять время приготовления от 1 до 4 часов с шагом 10 минут. Поворот регулятора по часовой стрелке увеличивает значение, поворот регулятора против часовой стрелки уменьшает значение.
5. **Суп.** Используется для приготовления первых блюд и бульонов, а также напитков (компот, морс и пр.). По умолчанию время приготовления для программы «Суп» — 1 час. После запуска программы поворотом регулятора можно менять время приготовления от 1 до 4 часов с шагом 10 минут. Поворот регулятора по часовой стрелке увеличивает значение, поворот регулятора против часовой стрелки уменьшает значение.

Отложенный старт. Чтобы начать приготовление какой-либо программы позже, поворачивая регулятор по часовой стрелке, выберите программу «Отложенный старт» и установите время отложенного старта от 30 минут до 24 часов с шагом 10 минут.

Примечание. Для программы «Тушение» нельзя установить время отложенного старта.

Поддержание температуры. Данный режим позволяет поддерживать 12 часов температуру 60 °С внутри кастрюли.

Для вашего удобства сведения о программах занесены в таблицу.

Программа	Время приготовления по умолчанию, час:мин	Диапазон настройки времени приготовления	Диапазон настройки времени отложенного старта	Поддержание температуры
Тушение	—			12 ч
Томление	01:00	от 10 мин до 4 ч с шагом 10 мин	от 30 мин до 24 ч с шагом 10 мин	
Десерт	01:00			
Здоровье	01:00			
Суп	01:00			

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте прибор и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус устройства мягкой сухой тканью. Вымойте чашу мультиварки с крышкой, кастрюлю со стеклянной крышкой, мерный стакан и мерную ложку в теплой воде со средством для мытья посуды и мягкой губкой, вытрите их насухо.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность вдали от предметов, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте прибор близко к краю стола и вплотную к стенам. При установке следите за тем, чтобы во время работы не была затруднена вентиляция прибора и выходящий горячий пар из парового клапана не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

При использовании мультиварки убедитесь, что чаша мультиварки и нагревательный элемент чистые. Загрязнения на внешней стороне чаши или на нагревательном элементе могут привести к появлению постороннего запаха и к неправильной работе мультиварки. Правильно установите мультиварку на подставку: совместите отверстие на дне мультиварки с выступом на подставке. При использовании кастрюли правильно установите кастрюлю на подставку: совместите отверстие на дне кастрюли с выступом на подставке.

Подключите шнур питания к разъему на подставке, а затем к сети электропитания. Мультиварку или кастрюлю установите на подставку, устройство перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразится надпись «Старт». Если мультиварку или кастрюлю убрать с подставки, то отобразится надпись «Поставьте ровно».

Использование

1. Отмерьте ингредиенты с помощью мерного стакана согласно рецепту и загрузите их в чашу или кастрюлю. Возьмите чашу и установите ее в мультиварку. При использовании кастрюли установите ее на подставку.
2. Закройте чашу крышкой мультиварки, защелкнув фиксаторы по бокам. При использовании кастрюли закройте ее стеклянной крышкой.
3. Выберите нужную программу с помощью регулятора. На дисплее отобразится название и время программы.
4. После запуска программы поворотом регулятора измените время приготовления.
Примечание. При использовании мультиварки для программ «Рис», «Крупа» и «Быстро» изменить время приготовления невозможно. При использовании кастрюли для программы «Тушение» изменить время приготовления невозможно.
5. Вы можете отложить начало приготовления на некоторое время, как описано в разделе «Отложенный старт».
6. Для запуска программы нажмите на дисплей, устройство начнет работу. На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. Чтобы отменить выполнение программы, нажмите и удерживайте дисплей в течение 2 секунд, программа остановит работу, на дисплее отобразится надпись «Старт».

8. После завершения работы программы прозвучит звуковой сигнал и прибор включит автоподогрев на 2 часа, на дисплее отобразится надпись «Поддержание температуры» и начнется обратный отсчет времени.
9. Для отмены автоподогрева нажмите и удерживайте дисплей в течение 2 секунд, программа остановит работу, на дисплее отобразится надпись «Старт».
10. Отключите прибор от сети.
11. Откройте крышку мультиварки, открыв для этого боковые фиксаторы крышки, и вытащите чашу. При использовании кастрюли откройте стеклянную крышку. Используйте кухонные рукавицы или прихватки при вынимании чаши.

Примечание. Будьте осторожны, не обожгитесь паром. Не прикасайтесь к горячим поверхностям мультиварки во время приготовления. Используйте защитные прихватки при вынимании чаши. Не прикасайтесь руками к внутренним поверхностям мультиварки сразу после того, как сняли чашу.

Рекомендуется после приготовления одного блюда дать остыть прибору при комнатной температуре в течение 30 минут.

Не используйте металлические вилки, ножи, кухонные щипцы и прочие предметы из металла для перемешивания или извлечения продуктов из чаши мультиварки, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Используйте ложку из комплекта, деревянные или термостойкие пластмассовые приспособления.

Рекомендуется выкладывать приготовленное блюдо из чаши мультиварки сразу, чтобы силиконовые части прибора не впитывали запахи.

Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы прибора на некоторое время.

1. Выберите регулятором программу «Отложенный старт», на дисплее отобразится время по умолчанию.
2. Поворотом регулятора установите время отложенного старта от 30 минут до 24 часов с шагом 10 минут.
3. Для подтверждения времени отложенного старта и запуска программы нажмите на дисплей.
4. На дисплее отобразится обратный отсчет времени. Как только время истечет, программа запустится.
5. Чтобы отменить настройки, нажмите и удерживайте дисплей в течение 2 секунд, программа остановит работу, на дисплее отобразится надпись «Старт».

Внимание! Не используйте отложенный старт, если в рецепте используются молочные или другие скоропортящиеся продукты.

Советы

Не пользуйтесь металлическими лопатками или ложками, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши мультиварки. Используйте ложку из комплекта, а также силиконовые или деревянные приборы.

Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом.



Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. При готовке молочных каш образуется пена, поэтому рекомендуется снимать паровой клапан или готовить при открытой крышке.

При приготовлении безмолочных каш примерное соотношение крупы и воды — 1:2. При приготовлении молочных каш примерное соотношение крупы и молока составляет: овсяные хлопья — 1:3, рис — 1:4, пшено — 1:5, при этом рекомендуется 1 стакан молока заменить 1 стаканом воды.

Если вы разогреваете блюдо на программе «Быстро», то рекомендуется перемешать блюдо несколько раз, чтобы оно не пригорело. При подогреве риса и гречи рекомендуется добавить немного воды в чашу. Это не позволит пище пригореть, а также сделает блюдо более мягким и рассыпчатым.

Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу после приготовления, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста. От этого зависит качество выпекаемого продукта.

После приготовления любого блюда (и особенно морепродуктов) очищайте чашу и силиконовые уплотнители сразу, не давая запахам впитаться во внутренние части прибора.

Рецепты

Рисовая каша с изюмом и яблоком

Рис: 300 г

Молоко 3,2%: 500 мл

Сахар: 70 г

Яблоко: 150 г

Изюм: 1 горсть

Вода: 700 мл

Вместо изюма вы можете положить и другие сухофрукты (финики, курагу, чернослив) или орехи, предварительно их измельчив. Положите коричневый сахар вместо белого, и каша приобретет необычный вкус и аромат.

Приготовление. Хорошо промойте рис и выложите его в чашу. Залейте рис молоком и водой. Включите мультиварку, выберите программу «Рис». Во время приготовления кашу периодически помешивайте, чтобы она не подгорела. Яблоко очистите от кожуры и семян, нарежьте кубиками. Вымойте изюм и слегка подсушите бумажными полотенцами. За 5 минут до окончания приготовления добавьте в кашу нарезанное яблоко, изюм и сахар. Хорошо перемешайте.

Дикий рис

Рис: 200 г

Вода: 700 мл

Специи: по вкусу

Соль: по вкусу

Дикий рис богат пищевыми волокнами, содержит много белка и очень мало жира. Дикий рис можно смешивать с другими сортами риса и подавать в качестве гарнира к птице или рыбе, а также в качестве десерта с сиропом и ягодами.

Приготовление. Хорошо промойте рис, выложите его в чашу и залейте водой. Добавьте специи и соль по вкусу. Включите мультиварку на программу «Рис». Готовьте до окончания работы программы.

Гречневая каша

Гречневая крупа: 300 г

Вода: 800 мл

Масло сливочное: 50 г

Сахар: 70 г

Соль: по вкусу

Гречневая каша, приготовленная на воде, – отличный гарнир для диетического рациона. Попробуйте посыпать готовую кашу семенами кунжута или добавьте ростки сои. Получится удивительно вкусное и полезное блюдо.

Приготовление. Промойте гречневую крупу, выложите ее в чашу и залейте водой. Посолите по вкусу. Включите мультиварку на программу «Рис» и готовьте до окончания работы программы. В готовую кашу можно добавить сахар. К столу гречневую кашу можно подавать со сливочным маслом или молоком. Консистенция готовой каши может зависеть от степени обработки крупы. Не используйте каши быстрого приготовления.

Борщ со свеклой

Говядина: 400 г

Картофель: 300 г

Свекла: 200 г

Морковь: 100 г

Вода: 2 л

Капуста белокочанная: 250 г

Лук репчатый: 100 г

Томатная паста: 80 г

Соль и специи: по вкусу

Зелень (укроп, петрушка)

Для того, чтобы придать борщу новый оригинальный вкус, за 10 минут до окончания приготовления добавьте в борщ мелко нарезанный чернослив. Подавайте к столу, украсив листиками свежего базилика.

Приготовление. Морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать соломкой, выложить в чашу и добавить растительное масло. Включить кастрюлю, выбрать программу «Суп», установить время приготовления 1 час 30 минут. Обжарить морковь и лук в течение 10 минут, периодически помешивая. Добавить томатную пасту и 2 ст. ложки воды и продолжать готовить еще 5 минут. Выложить в чашу нарезанную говядину, картофель, нарезанный брусочками, и тонко нашинкованную капусту. Залить водой и добавить специи по вкусу, перемешать. Готовить до окончания программы.

Суп гороховый с копченостями

Горох: 300 г

Картофель: 400 г

Морковь: 120 г

Лук репчатый: 50 г

Вода: 2 л

Копчености (копченая курица, копченые колбаски или бекон): 200 г

Растительное масло: 30 г

Соль, специи: по вкусу

Если для этого супа вы выбрали копченую грудинку или курицу – нарежьте их вместе с кожей и положите в суп. Даже плотная кожа грудинки станет мягкой в процессе приготовления, а суп будет иметь более насыщенный аромат.

Приготовление. Горох замочить в теплой воде на 1 час. Лук измельчить, морковь натереть на крупной терке, копчености нарезать. Овощи и колбаски выложить в кастрюлю, добавить растительное масло и включить программу «Тушение». Обжаривать в течение 10–15 мин, периодически помешивая. Отключить программу. Добавить горох, картофель. Залить водой, добавить специи и перемешать. Включить программу «Суп». Готовить до окончания программы. Затем оставить томиться гороховый суп в режиме автоподогрева еще на 40 минут.

Овощной крем-суп

Картофель: 150 г

Лук: 50 г

Молоко 3,2%: 100 мл

Вода: 600 мл

Специи: по вкусу

Капуста брокколи: 200 г

Цветная капуста: 200 г

Соль: по вкусу

Зелень: по вкусу

Рекомендуем подавать этот суп к столу с небольшими гренками, подсушенными с солью и специями. Вы также можете нарезать луковицу тонкой соломкой и хорошо прожарить. Луковые чипсы и гренки придадут супу интересный вкус.

Приготовление. Картофель, брокколи, лук и цветную капусту мелко нарезать и положить в чашу мультиварки. Посолить и добавить специи. Залить овощи водой и включить программу «Суп». Готовить до окончания программы. После окончания приготовления добавить в суп молоко и взбить суп блендером до кремообразной консистенции. Перед подачей к столу суп украсить свежей зеленью.

Суп с фрикадельками

Фарш: 800 г

Лук: 50 г

Яйцо

Вода: 2,5 л

Картофель: 200 г

Рис: 100 г

Томатная паста: 70 г
Морковь: 100 г
Растительное масло: 50 г
Соль, специи: по вкусу
Зелень: по вкусу

Суп можно сделать более легким, если для фрикаделек взять фарш из птицы (курицы или индейки). Вы также можете заменить картофель и рис на любые сезонные овощи (зеленую фасоль, болгарский перец, кукурузу, цуккини).

Приготовление. Натрите морковь на крупной терке, лук мелко нарежьте. Налейте в чашу масло, выложите лук, морковь и томатную пасту. Обжаривайте лук, томатную пасту и морковь 10–15 минут, периодически помешивая. Залейте обжаренные овощи водой, добавьте нарезанный кубиками картофель и рис. Включите программу «Суп». Смешайте фарш, яйцо и специи. Сделайте небольшие фрикадельки. Опустите фрикадельки в суп за 7 минут до окончания приготовления. После окончания приготовления добавьте в суп мелко нарезанную зелень и оставьте в режиме автоподогрева еще на полчаса.

Весенний суп

Говядина: 250 г
Картофель: 250 г
Лук: 50 г
Помидоры: 100 г
Вода: 2 л
Смесь замороженных овощей («Весенние овощи»): 300 г
Растительное масло: 50 мл
Специи (базилик, перец, петрушка) и соль: по вкусу

Этот простой рецепт легко превратить в легкий рыбный супчик — просто замените говядину на рыбу (форель, семгу, горбушу и др.) и готовьте по рецепту.

Приготовление. Нарежьте мясо, картофель и морковь небольшими кубиками, лук нарежьте полукольцами. Включите мультиварку, заложите все ингредиенты в чашу и залейте водой. Включите программу «Суп» и варите до окончания работы программы. По окончании работы программы добавьте зелень.

Зеленый суп из чечевицы

Чечевица: 250 г
Морковь: 150 г
Лук: 100 г
Чеснок: 10 г
Вода: 2,5 л
Колбаса варено-копченая: 200 г
Стебель сельдерея: 100 г
Оливковое масло: 50 мл
Специи (тимьян, паприка, лавровый лист, перец, соль): по вкусу

Вы можете заменить чечевицу фасолью, отварив ее до полуготовности. Если Вы используете консервированную фасоль, сократите время приготовления супа на треть. Рекомендуем подавать суп к столу с чесночными гренками.

Приготовление. Нарежьте колбасу небольшими кусочками, обжарьте в масле на программе «Быстро» до золотистой корочки. Нарежьте мелко лук и натрите морковь на крупной терке. Обжарьте вместе с колбасой в течение 5 минут. Отключите программу «Быстро». Положите все остальные ингредиенты в чашу и залейте водой. Включите программу «Суп» на 1 час 30 минут. После окончания работы программы оставьте суп в режиме автоподогрева еще на полчаса.

Испанская паэлья

Курица: 450 г

Лук: 150 г

Чеснок: 2 зубчика

Бульон куриный: 100 мл

Вода: 300 мл

Оливковое масло: 1 ст. ложка

Длиннозерный рис: 300 г

Креветки очищенные: 250 г

Свежие грибы: 200 г

Замороженный горошек: 100 г

Специи (шафран, тмин, душица, перец красный и черный) и соль: по вкусу

Шафран называют царем пряностей и пряностью царей. Достаточно всего нескольких волосков, чтобы паэлья приобрела изумительный аромат и яркий желтый цвет.

Приготовление. Налейте оливковое масло в чашу. Положите нарезанный лук, грибы, душицу, шафран и тмин. Обжаривайте ингредиенты в течение 10 минут, помешивая. Добавьте измельченную курицу и обжаривайте до окончания работы программы, постоянно помешивая. Добавьте рис, замороженный зеленый горошек, куриный бульон и воду, тщательно перемешайте. Добавьте соль и перец по вкусу. Включите программу «Рис». За 10 минут до окончания приготовления добавьте креветки и чеснок, перемешайте и продолжайте готовить. После окончания работы программы выключите мультиварку.

Плов с курицей

1/2 куриной тушки

Рис: 250 г

Лук репчатый: 1 шт.

Морковь: 2 шт.

Специи (шафран, куркума, сушеный барбарис)

Растительное масло: 100 мл

Чеснок: 4-5 зубчиков

Горсть зернышек граната

Вода: 450 мл

Соль: по вкусу

Зернышки граната добавляют в плов для придания более яркого вкуса рису и птице. С этой же целью вы можете использовать темный изюм, клюкву и даже яблоко, очищенное от кожуры и порезанное на маленькие кусочки.

Приготовление. Половину куриной тушки разрежьте на небольшие части. Морковь и лук порежьте тонкой соломкой. Включите мультиварку на программу «Быстро». Налейте растительное масло и обжарьте курицу, лук и морковь 15–20 минут. Отключите программу. Промойте рис и положите его в чашу к курице и обжаренным овощам. Добавьте специи, соль и целые зубчики чеснока. Налейте воду и включите программу «Рис» на 1 час. За 10 минут до окончания работы программы положите в мультиварку зернышки граната.

Кекс

Смесь для кекса: 400 г

Яйцо: 300 г (5 шт.)

Молоко 2,5%: 160 мл

Масло сливочное: 100 г

Цукаты: 30 г

Сахар: 150 г

Яйца с сахаром взбейте миксером до густой белой пены. Сливочное масло растопите. Добавьте смесь для кекса, молоко, сливочное масло, цукаты и перемешайте миксером до однородной массы. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите тесто. Закройте крышкой, выберите программу «Пирог», установите время приготовления 1 час. Запустите программу, готовьте до окончания программы. Готовый кекс оставьте в мультиварке на 10–15 минут.

Кекс шоколадный

Яйцо: 250 г (4 шт.)

Смесь для кекса: 200 г

Масло сливочное: 100 г

Шоколад горький: 100 г

Молоко 2,5%: 20 мл

Сахар: 150 г

Шоколад натрите на мелкой терке. Сливочное масло растопите. Яйца с сахаром взбейте миксером до густой белой пены. Добавьте смесь для кекса, шоколад, сливочное масло, молоко и перемешайте миксером до однородной массы. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите тесто. Закройте крышку, выберите программу «Пирог», установите время приготовления 1 час. Когда программа завершит работу, отключите автоподогрев и откройте крышку. Готовый кекс оставьте в мультиварке на 10 минут. Подавайте кекс со взбитыми сливками и дольками фруктов.

Компот из свежих фруктов и ягод

Яблоки: 120 г

Вишня (без косточек): 120 г

Абрикосы: 120 г

Сахар: 120 г

Мята: 20 г

Вода: 1 л



У яблок удалите семечки, у абрикосов — косточки, нарежьте фрукты кубиками по 2–2,5 см. Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, залейте водой, добавьте мяту, сахар. Закройте крышку, выберите программу «Суп», установите время приготовления 1 час и готовьте до окончания программы. Чтобы придать компоту чуть кисловатый вкус, во время приготовления добавьте в него две дольки свежего лимона или лайма.

Напиток ягодный

Сахар: 150 г

Брусника: 100 г

Вишня (без косточек): 100 г

Черешня: 100 г

Клубника: 100 г

Вода: 800 мл

Ягоды откиньте на дуршлаг и промойте под холодной водой. Все ингредиенты выложите в кастрюлю, залейте водой, добавьте сахар. Закройте крышку, выберите программу «Суп», установите время приготовления 1 час и готовьте до окончания работы программы.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием прибора отключите его от сети и дайте остыть.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков, посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на подставку, в разъем для шнура питания и шнур питания. Корпус мультиварки и подставку протирайте влажной, а затем сухой тканью. Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости.

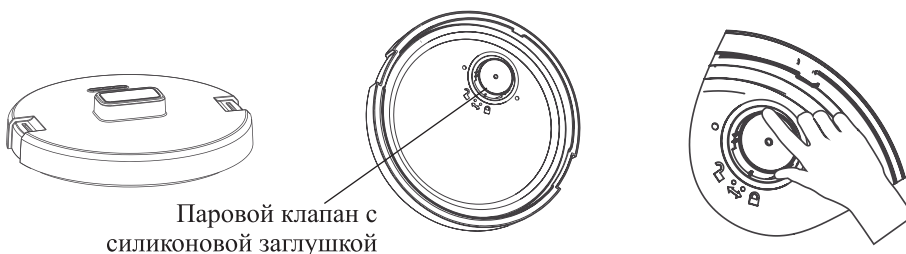
Чистка мультиварки

Внимание! Не погружайте чашу мультиварки в воду или под струю воды сразу после приготовления во избежание термических ударов. Из-за резкого перепада температур чаша может повредиться. Перед чисткой чаши дождитесь, пока она остынет до комнатной температуры.

Чашу мультиварки, мерную ложку, мерный стакан мойте теплой водой с использованием неабразивной губки и мягкого средства для мытья посуды. Чаша имеет антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и губки. Помните, что покрытие легко повредить. Затем высушите все части прибора.

Крышку, силиконовый уплотнитель и внутреннюю поверхность мультиварки протирайте влажной, а затем сухой тканью.

Прочищайте паровой канал с силиконовой заглушкой после каждого использования. Переверните крышку и вытащите паровой канал с силиконовой заглушкой: повернув его по часовой стрелке, потяните на себя. Промойте паровой канал и силиконовую заглушку в теплой воде с использованием неабразивной губки и мягкого средства для мытья посуды. Вытрите насухо.



Тщательно протрите несъемные уплотнители в крышке мультиварки. Вставьте паровой канал с силиконовой заглушкой в направляющие в крышке прибора, поверните против часовой стрелки для фиксации.

Не погружайте мультиварку в воду и не мойте ее под струей воды.

Если остатки блюда пристали к нижней части чаши, заполните чашу горячей водой с добавлением мягкого моющего средства и оставьте в воде примерно на 30–40 минут.

Прибор и любые его части не допускается мыть в посудомоечной машине. Высокое давление и химикаты могут повредить антипригарное покрытие. Чаша и другие части прибора могут стать матовыми из-за высокого давления воды и абразивных моющих средств, использующихся в таблетках для посудомоечных машин.

Если вы готовили в мультиварке блюдо с сильным запахом, например, морепродукты, чеснок, лук, капусту и т.д., то для очистки прибора и его частей от запаха рекомендуется проделать следующие действия:

1. Налейте 1 л чистой воды в чашу, добавьте в воду 2 ст. ложки 9% уксуса. Вместо уксуса можно использовать 2–3 дольки лимона, 1 ст. ложку соды, 50 грамм нарезанного имбиря.
2. Включите мультиварку, выбрав программу «Быстро».
3. После завершения программы мультиварка включит автоподогрев, отмените его. Подождите 10–15 минут, чтобы вода немного остыла, аккуратно откройте крышку и слейте воду из чаши.
4. Несколько раз ополосните чашу теплой водой, протрите силиконовый уплотнитель, паровой клапан с силиконовой заглушкой.

Рекомендуется регулярно проводить эту процедуру, чтобы мультиварка оставалась чистой.

Чистка кастрюли

Если кастрюля использовалась недавно, дождитесь ее полного остывания. Затем снимите крышку и промойте ее и внутреннюю часть кастрюли теплой водой с моющим средством для посуды и мягкой губкой. Не используйте для мытья агрессивные моющие средства и абразивные материалы. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Просушите все части прибора после очистки.

Не давайте остаткам пищи засохнуть внутри устройства, это может повлечь за собой появление пятен, которые будет трудно очистить.

После нескольких приготовлений на дне кастрюли может появиться налет ржавчины или белесый налет накипи — это результат использования воды с высоким содержанием железа и минералов. Это происходит из-за использования нефильтро-



ванной воды. Во избежание отложения ржавчины и минералов следует использовать фильтрованную кипяченую воду. Отложения ржавчины и минералов можно очистить с помощью лимонной кислоты. После необходимо дать кастрюле хорошо просохнуть перед следующим использованием.

Для того, чтобы очистить от накипи или осадков железа кастрюлю с помощью лимонной кислоты, проделайте следующее:

1. Залейте в кастрюлю 0,5 л воды.
2. Засыпьте 1 чайную ложку лимонной кислоты.
3. Выберите программу «Суп» и включите нагрев.
4. Дождитесь закипания воды. Дайте воде покипеть 1–2 минуты. Лимонная кислота перемешается и растворится в воде в процессе кипения.
5. Остановите программу. Отключите кастрюлю от сети и аккуратно слейте воду. Дождитесь, когда прибор остынет. Сполосните или протрите влажной мягкой тканью внутреннюю часть кастрюли. Помойте в теплой воде крышку. Не погружайте кастрюлю, подставку и шнур питания в воду или другие жидкости.
6. Тщательно высушите кастрюлю.

Уход и хранение

Перед хранением очистите и высушите прибор. Убедитесь, что все детали сухие. Рекомендуется хранить прибор с приоткрытой крышкой. Для профилактики появления неприятных запахов оставьте в чаше мультиварки 20 грамм зернового кофе.

Храните прибор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Прибор не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Мультиварка или кастрюля неправильно установлены на подставку	При использовании мультиварки правильно установите ее на подставку: совместите отверстие на дне мультиварки с выступом на подставке. При использовании кастрюли правильно установите кастрюлю на подставку: совместите отверстие на дне кастрюли с выступом на подставке
Шнур питания не до конца вставлен в разъем на подставке	Проверьте и плотно подключите шнур питания к разъему на подставке

На дисплее отображается «Старт», но прибор не работает

Возможная причина	Решение
После подключения прибора к сети на дисплее мигнут символы «00:00», а затем отобразится надпись «Старт», прибор войдет в режим ожидания	Чтобы включить прибор, нажмите один раз на дисплей, появится название программы

Блюдо приготовилось не до конца при использовании мультиварки

Возможная причина	Решение
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному элементу. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного элемента
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
Выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта

Продукт переварился

Возможная причина	Решение
Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели прибора предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

При варке продукт выкипает при использовании мультиварки

Возможная причина	Решение
При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только пастеризованное молоко малой жирности до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой в соотношении 1:1
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать паровой клапан или готовить при открытой крышке
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

Блюдо пригорает при использовании мультиварки

Возможная причина	Решение
Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

Антипригарное покрытие чаши повреждено

Возможная причина	Решение
После приготовления блюда вы залили в еще горячую чашу холодную воду.	Резкий перепад температуры или использование металлических ложек и лопаток может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем
Во время использования вы пользовались металлическими ложками или лопатками	

Запах гари

Возможная причина	Решение
Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Остановите программу и отключите прибор от сети питания. Дайте прибору полностью остыть. Протрите нагревательный элемент
Первое использование	Запах гари возможен при первом включении, это нормально

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Обрыв в цепи датчика управления	Обратитесь в сервисный центр
E2	Замыкание в цепи датчика управления	Обратитесь в сервисный центр
E3	Сработала защита от перегрева	Дайте остыть прибору в течение 30 минут, потом снова включите его

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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800 Вт
 - мультиварки: 400 Вт
 - кастрюли: 800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши мультиварки: 1,8 л
5. Емкость кастрюли: 1,8 л
6. Количество программ мультиварки: 6
7. Количество программ кастрюли: 5
8. Покрытие чаши мультиварки: антипригарное
9. Отложенный старт: до 24 часов
10. Длина шнура: 1,2 м
11. Размер устройства: 360 × 270 × 235 мм
12. Размер упаковки: 315 × 245 × 353 мм
13. Вес нетто: 2,9 кг
14. Вес брутто: 3,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Янлэ Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №68 Дунхай 6 Роуд, Юни Вилидж, Дунфэн Таун, Чжуншань Сити, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.



Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства, антипригарного покрытия чаши мультиварки вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры или использование металлических ложек и лопаток может привести к отслоению антипригарного покрытия чаши, это не является гарантийным случаем.

Попадание жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, подставку, разъем для шнура питания, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

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 прибор 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. Не мойте мультиварку под струей воды.
5. Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть прибора и чашу, чтобы обеспечить правильную работу мультиварки.

6. Для перемешивания или извлечения блюд используйте ложку из комплекта, а также силиконовые или деревянные приборы.
7. Будьте осторожны при готовке, берегите лицо и руки от пара, выходящего из парового клапана, расположенного на крышке мультиварки.
8. Запрещается ставить чашу мультиварки и кастрюлю на открытый огонь.
9. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур при отключении вилки от розетки.
10. Следите, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей.
11. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора 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.
12. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться мультиваркой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
13. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.
14. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети после использования, а также, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
15. Не включайте мультиварку без установленной чаши.
16. Не накрывайте корпус мультиварки во время работы полотенцами и прочими тканями.
17. Не прикасайтесь к горячим поверхностям мультиварки и кастрюли во время приготовления. Используйте защитные прихватки при вынимании чаши. Не касайтесь внутренних поверхностей мультиварки после того, как вынули чашу.
18. Корпус прибора может нагреваться во время работы, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей руками.
19. Чаша и кастрюля сильно нагреваются во время готовки. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога. Используйте прихватки (в комплект не входят).
20. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов.
21. Не закрывайте вентиляционные отверстия во время работы прибора.
22. Если из прибора идет дым — немедленно выключите прибор.
23. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
24. Храните устройство в недоступных детям местах.
25. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
26. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
27. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, подставку, на шнур питания и органы управления.



Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775—56—87
info@kitfort.ru