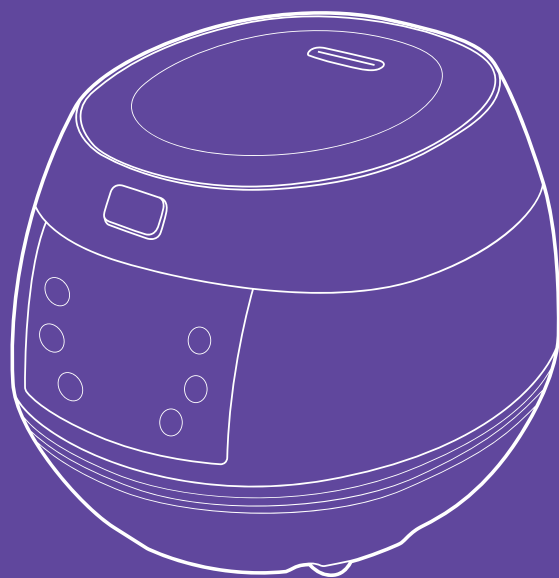


**Я сделаю тебе
мультивкусно!**



**Мультиварка
КТ-220**

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	5
Подготовка к работе и использование	8
Рецепты	10
Чистка и обслуживание	18
Уход и хранение	19
Устранение неполадок	19
Технические характеристики	23
Меры предосторожности	24
Другие товары Kitfort	26

Общие сведения

Мультиварка КТ-220 поможет приготовить мясные, овощные, рыбные блюда, блюда на пару, а также сделать плов, сварить мягкий или твердый рис, приготовить традиционную кашу или потушить овощи, испечь пирог.

Мультиварка оснащена всеми необходимыми режимами для приготовления вкусных и полезных блюд. У прибора 6 программ.

Корпус устройства сделан из пластика. Алюминиевая чаша мультиварки имеет антипригарное покрытие, которое позволяет готовить с минимальным количеством масла и легко моется. В комплекте идет чаша-пароварка из нержавеющей стали с ручкой (в ней можно готовить блюда на пару), а также мерный стакан и ложка.

Вы можете начать приготовление позже, используя функцию отложенного старта. Автоподогрев готовых блюд сохраняет блюда горячими после завершения работы любой программы.

Комплектация

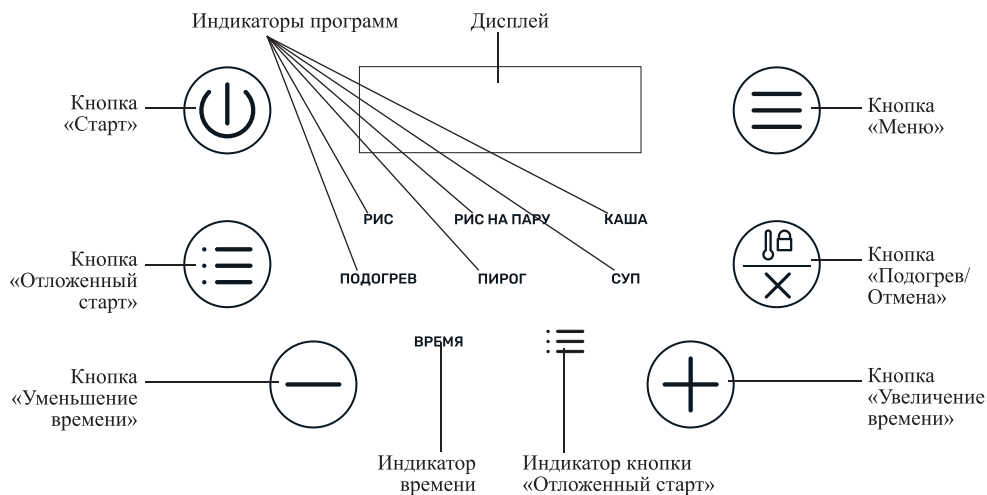
1. Мультиварка с паровым клапаном и силиконовой заглушкой — 1 шт.
2. Чаша мультиварки — 1 шт.
3. Чаша-пароварка — 1 шт.
4. Ложка — 1 шт.
5. Мерный стакан — 1 шт.
6. Шнур питания — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство мультиварки



Панель управления



После подключения к сети прибор переходит в режим ожидания, на **дисплее** отображаются символы «----», во время работы на дисплее отображается время до окончания программы.

Кнопка «Меню» позволяет выбрать одну из программ приготовления:

1. Рис
2. Рис на пару
3. Каша
4. Подогрев
5. Пирог
6. Суп

При выборе определенной программы загораются и мигают **индикатор выбранной программы** и **индикатор времени**. Пока мигают индикаторы, для изменения времени программы нажимайте на **кнопки «Увеличение времени»** и **«Уменьшение времени»**. Время приготовления можно изменить от 10 минут до 3 часов с шагом 1 минута.

После выбора кнопкой «Меню» программы, нажмите на **кнопку «Старт»**, программа запустится, индикатор выбранной программы и индикатор времени начнут гореть непрерывно.

Нажатие на **кнопку «Подогрев/Отмена»** отменяет выполнение текущей программы во время работы мультиварки. Второе нажатие на кнопку «Подогрев/Отмена» включает функцию подогрева, на дисплее отобразятся символы «h h».

Чтобы начать приготовление блюда позже, нажмите на **кнопку «Отложенный старт»**, начнет мигать индикатор кнопки «Отложенный старт». Затем кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» установите время отложенного старта от 30 минут до 24 часов с шагом 1 минута.

Звуковой сигнал

Мультиварка издает звуковые сигналы в следующих ситуациях:

- при подключении устройства к сети электропитания;
- при нажатии любой из кнопок панели управления;
- после завершения программы.

Программы

1. **Рис.** Используется для приготовления рассыпчатого риса и других круп. По умолчанию время приготовления для программы «Рис» — 45 минут.
2. **Рис на пару.** В этой программе вы можете приготовить на пару любые овощи: горох, брокколи, кукурузу, спаржу, тыкву, зеленую фасоль, а также мясо или мясные блюда: дичь, свинину, манты; многие виды морепродуктов отлично подходят для такого вида готовки. Паровое приготовление не требует использования жиров и масла. Используйте чашу-пароварку, которая идет в комплекте. В данной программе обратный отсчет заданного времени приготовления начинается только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. По умолчанию время приготовления для программы «Рис на пару» — 50 минут.
3. **Каша.** Используется для варки молочных каш из различных круп (гречневая, перловая и пр.). По умолчанию время приготовления для программы «Каша» — 1 час.
4. **Подогрев.** Используется для подогрева готовых блюд. По умолчанию время приготовления для программы «Подогрев» — 20 минут.
5. **Пирог.** Используется для выпечки кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовления запеканок. По умолчанию время приготовления для программы «Пирог» — 40 минут.
6. **Суп.** Используется для приготовления первых блюд и бульонов (борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т.п.), а также напитков (компот, морс и пр.). По умолчанию время приготовления для программы «Суп» — 50 минут.

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	Подогрев	Температура приготовления, °С
Рис	00:45	От 10 мин до 3 ч с шагом 1 мин	От 30 мин до 24 ч с шагом 1 мин	24 ч	100
Рис на пару	00:50				100
Каша	01:00				100
Подогрев	00:20				100
Пирог	00:40				100
Суп	00:50				130

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте мультиварку и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус устройства мягкой сухой тканью. Вымойте чашу, чашу-пароварку, мерный стакан и мерную ложку в теплой воде со средством для мытья посуды и мягкой губкой, вытрите их насухо.

Установите мультиварку 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.

Убедитесь, что чаша и нагревательный элемент чистые. Загрязнения на внешней стороне чаши или на нагревательном элементе могут привести к появлению постороннего запаха и к неправильной работе мультиварки.

Подключите шнур питания к разъему на корпусе. Подключите мультиварку к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, и устройство перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразятся символы «----».

Использование

1. Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку открывания крышки.
2. Отмерьте ингредиенты с помощью мерного стакана согласно рецепту и загрузите их в чашу. Возьмите чашу и установите ее в мультиварку.
3. Закройте крышку прибора до щелчка.
4. Выберите нужную программу с помощью кнопки «Меню», время программы по умолчанию будет мигать на дисплее. При желании можно установить другое время программы кнопками «Увеличение времени» или «Уменьшение времени». Вы можете отложить начало приготовления на некоторое время, как описано в разделе «Отложенный старт».
5. Для запуска программы нажмите на кнопку «Старт», устройство начнет работу. На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
6. Чтобы отменить выполнение программы, нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена». Прозвучит звуковой сигнал, программа остановится, на дисплее отобразятся символы «----».
7. После завершения программы мультиварка подаст звуковой сигнал, а затем включит автоподогрев на 24 часа. На дисплее отобразятся символы «b b».
8. Для отмены автоподогрева нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», мультиварка перейдет в режим ожидания, а на дисплее отобразятся символы «----».

Примечание. Длительность работы мультиварки при включенном автоподогреве составляет 24 часа. Однако не рекомендуется оставлять мультиварку в этом режиме больше чем на 2–3 часа в связи с тем, что блюдо может слишком сильно развариться.

9. Отключите мультиварку от сети.
10. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку открывания крышки, и вытащите чашу. 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 засовывайте руки внутрь мультиварки после того, как вытащили чашу.

Рекомендуется после приготовления одного блюда дать остыть мультиварке 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.

Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы мультиварки на некоторое время.

1. Выберите программу кнопкой «Меню», на дисплее отобразится время по умолчанию, начнут мигать индикаторы выбранной программы и времени.
2. Нажмите на кнопку «Отложенный старт», начнет мигать индикатор кнопки «Отложенный старт». Затем кнопками «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» установите время отложенного старта от 30 минут до 24 часов с шагом 1 минута.
3. Для подтверждения времени отложенного старта и запуска программы нажмите на кнопку «Старт».
4. На дисплее отобразится обратный отсчет времени. Как только время истечет, прибор подаст звуковой сигнал и программа запустится.

Примечание. Чтобы отменить настройки, нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена».

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. 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 овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите сверху чашу-пароварку. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в чаше-пароварке.

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 «Подогрев», то рекомендуется перемешать блюдо несколько раз, чтобы оно не пригорело. При подогреве риса и гречи рекомендуется добавить немного воды в чашу. Это не позволит пригореть пище, 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 функций «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.

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

После приготовления любого блюда, а 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 его 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 мультиварку на программу «Суп» на 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 чашу, добавить растительное масло и включить программу «Суп» на 2 часа. Обжаривать в течение 10–15 мин, периодически помешивая. Отключить программу. Добавить горох, картофель. Залить водой, добавить специи и перемешать. Готовить до окончания программы. Затем оставить томиться гороховый суп на автоподогреве 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 луковичу 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 перелить готовый суп в другую емкость, чтобы не повредить анти-пригарное покрытие чаши мультиварки. 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: 1 шт.

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. Включите программу «Подогрев», налейте в чашу масло, выложите лук, морковь и томатную пасту. Обжаривайте лук, томатную пасту и морковь 10–15 минут, периодически помешивая. Отключите программу «Подогрев», нажав на кнопку «Подогрев/Отмена». 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 на автоподогреве еще на полчаса.

Весенний суп

Говядина: 250 г

Картофель: 250 г

Лук: 50 г

Помидоры: 100 г

Вода: 2 л

Смесь овощей: 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 «Подогрев» до золотистой корочки. Нарежьте мелко лук и натрите морковь на крупной терке. Обжарьте вместе с колбасой в течение 5 минут. Отключите программу «Подогрев». Положите все остальные ингредиенты в чашу и залейте водой. Включите программу «Суп» на 1 час 30 минут. После окончания работы программы оставьте суп на автоподогреве 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. л.

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 нитей, чтобы паэлья приобрела изумительный аромат и яркий желтый цвет.

Приготовление. Налейте оливковое масло в чашу. Положите нарезанный лук, грибы, душицу, шафран и тмин. Включите программу «Подогрев» на 30 минут и 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 «Подогрев». 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.

Манты

Для теста:

Мука: 500 г

Вода: 200 мл

Яйцо: 1 шт.

Масло растительное: 15 мл

Соль: по вкусу

Для фарша:

Говядина: 300 г

Свинина: 300 г

Яйцо: 1 шт.

Лук репчатый: 100 г

Чеснок: 6 г

Соль, специи: по вкусу

Вода: 500 мл

Приготовление. Замесите крутое тесто: воду смешайте с мукой, яйцом (1 шт.), маслом и солью. Приготовьте фарш: мясо промойте и пропустите через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавьте яйцо (1 шт.), соль и специи. Раскатайте тесто толщиной 0,3 см и вырежьте из него кружки диаметром 8 см. В середину каждого выложите небольшую порцию фарша и круговым движением защипните края теста. Чашу-пароварку смажьте растительным маслом. В чашу мультиварки налейте воду (500 мл), установите чашу-пароварку, в нее выложите манты. Закройте крышку. Кнопкой «Меню» выберите программу «Рис на пару», установите время — 50 минут. Запустите программу кнопкой «Старт». Готовьте до окончания программы.

Голубцы на пару

Свинина (филе): 400 г

Капуста белокочанная: 200 г

Рис отварной: 120 г

Яйцо: 1 шт.

Лук репчатый: 60 г

Чеснок: 6 г

Вода: 500 мл

Соль, специи: по вкусу

Мясо промойте, вместе с луком и чесноком пропустите через мясорубку. Добавьте рис, яйцо, соль, специи и замесите фарш до однородной массы. Листья капусты залейте кипятком, оставьте на 2–3 минуты, затем выньте и просушите. В каждый лист плотно заверните порцию фарша. В чашу мультиварки налейте воду, установите чашу-пароварку, в нее выложите в один слой голубцы. Закройте крышку, кнопкой «Меню» выберите программу «Рис на пару», установите время приготовления — 40 минут. Нажмите кнопку «Старт». Готовьте до окончания программы.

Куриные крылышки на пару

Куриные крылышки: 400 г

Картофель: 300 г

Соус ткемали: 10 мл

Вода: 500 мл

Соль, специи: по вкусу

Картофель разрежьте на четыре равные части. Крылышки промойте, натрите солью и специями, залейте соусом и оставьте мариноваться на 30 минут. В чашу мультиварки налейте воду, установите чашу-пароварку, в нее выложите крылышки и картофель. Закройте крышку, кнопкой «Меню» выберите программу «Рис на пару», установите время — 40 минут. Нажмите кнопку «Старт». Готовьте до окончания программы.

Котлеты куриные на пару

Куриные бедра (филе): 400 г

Лук репчатый: 100 г

Яйцо: 1 шт.

Чеснок: 6 г

Вода: 500 мл

Соль, специи: по вкусу

Филе промойте, вместе с чесноком и луком пропустите через мясорубку. Добавьте яйцо, соль, специи, вымесите фарш до однородной массы и сформируйте котлеты в форме шайбы толщиной 2–2,5 см. В чашу мультиварки налейте воду, установите чашу-пароварку, в нее выложите котлеты в один слой. Закройте крышку, кнопкой «Меню» выберите программу «Рис на пару», установите время — 40 минут. Нажмите кнопку «Старт». Готовьте до окончания программы.

Треска на пару

Филе трески: 300 г

Перец болгарский: 100 г

Морковь: 100 г

Фасоль стручковая (заморозка): 100 г

Горошек зеленый консервированный: 60 г

Вода: 500 мл

Соль, специи: по вкусу

Перец очистите от семян и сердцевины. Филе (без кожи и костей) промойте. С горошка слейте жидкость. Перец нарежьте кубиками по 0,5 см. В чашу мультиварки налейте воду, установите чашу-пароварку, в нее выложите рыбу и овощи, посыпьте солью и специями. Закройте крышку, кнопкой «Меню» выберите программу «Рис на пару», установите время приготовления — 30 минут. Нажмите кнопку «Старт». Готовьте до окончания программы.

Кекс

Смесь для кекса: 400 г

Яйца: 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, кнопкой «Меню» выберите программу «Пирог», установите время приготовления — 1 час. Нажмите кнопку «Старт», готовьте до окончания программы. Готовый кекс оставьте в мультиварке на 10–15 минут.

Кекс шоколадный

Яйца: 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, кнопкой «Меню» выберите программу «Пирог», установите время приготовления — 1 час. Нажмите кнопку «Старт». Когда программа завершится, кнопкой «Подогрев/Отмена» отключите режим подогрева 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, кнопкой «Меню» выберите программу «Суп», установите время приготовления — 1 час. Нажмите кнопку «Старт», 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 чашу мультиварки, залейте водой, добавьте сахар. Закройте крышку, кнопкой «Меню» выберите программу «Суп», установите время приготовления — 1 час. Нажмите кнопку «Старт», готовьте до окончания программы.

Чистка и обслуживание

Очищайте мультиварку после каждого использования.

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

Внимание! Не погружайте чашу в воду 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, мерную ложку, чашу-пароварку и 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.

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

Прочищайте паровой канал с силиконовой заглушкой после каждого использования. Чтобы вытащить паровой канал с силиконовой заглушкой, поверните его против часовой стрелки и потяните на себя. Промойте его теплой водой с использованием неабразивной

губки и мягкого средства для мытья посуды. Установите паровой канал с силиконовой заглушкой обратно, вставив его в крышку и повернув по часовой стрелке до упора.

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

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

Прибор, а также 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%-го уксуса. Вместо уксуса можно использовать 2–3 дольки лимона, 1 ст. ложку соды или 50 грамм нарезанного имбиря.
2. Включите мультиварку, выбрав программу «Рис на пару». Установите время работы программы — 10–20 минут, включите выполнение программы кнопкой «Старт».
3. После завершения программы мультиварка подаст звуковой сигнал, а затем включит автоподогрев. Нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы отменить автоподогрев. 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, без посторонних запахов.

Уход и хранение

Перед хранением очистите и высушите мультиварку. Убедитесь, что все детали сухие. Если позволяет место, то лучше хранить прибор с приоткрытой крышкой. Для профилактики от появления неприятных запахов оставьте в чаше 20 грамм зернового кофе.

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

Устранение неполадок

Мультиварка не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Повреждение печатной платы	Обратитесь в сервисный центр

Блюдо не приготовилось до конца

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
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом объеме. Проверьте уровень воды в процессе приготовления
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

Тесто не пропеклось

Возможная причина	Решение
В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

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 автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели прибора предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

При варке продукт выкипает

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

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

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	Перегрев устройства	Дайте прибору остыть в течение 30 минут и попробуйте включить снова

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: 400 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 3 л
5. Количество программ: 6
6. Покрытие чаши мультиварки: антипригарное
7. Отложенный старт: до 24 часов
8. Длина шнура: 1,2 м
9. Размер устройства: 280 × 325 × 260 мм
10. Размер упаковки: 325 × 280 × 260 мм
11. Вес нетто: 2,5 кг
12. Вес брутто: 2,8 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.

Импортёр: 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 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, это не является гарантийным случаем.

Попадание жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, 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. Мультиварка предназначена 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 мультиварку 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 и саму мультиварку 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 во время приготовления. Используйте защитные прихватки при вынимании чаши. Не засовывайте руки внутрь мультиварки после того, как вынули чашу.
18. Корпус прибора может нагреваться во время работы, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей руками.
19. Чаша сильно нагревается во время готовки. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога. Используйте прихватки (в комплект не входят).
20. Устанавливайте мультиварку 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 мультиварки.
22. Если из мультиварки идет дым — немедленно выключите прибор.
23. Не допускайте падения прибора и не подвергайте ее 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, на шнур питания и органы управления.

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры







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