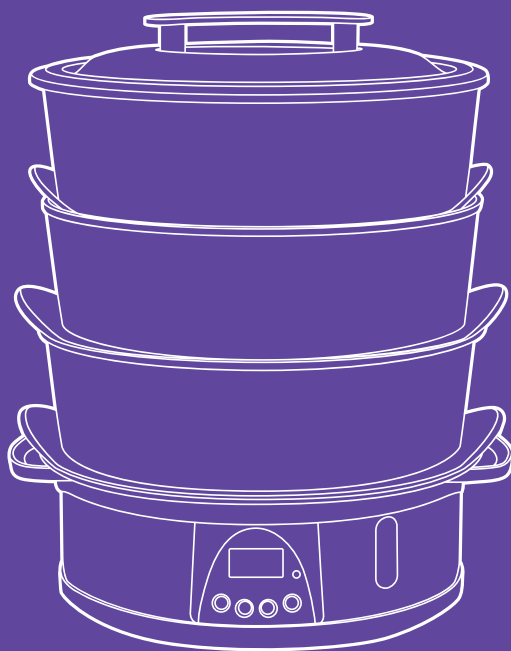


Польза на пару!



Пароварка КТ-6922

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 пароварки.....	5
Подготовка к работе и использование	8
Рецепты	12
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	17
Меры предосторожности.....	18
Мобильное приложение Kitfort.....	21

Общие сведения

Пароварка КТ-6922 приготовит вам вкусные и питательные блюда, сохранив все полезные витамины и микроэлементы, содержащиеся в продуктах. Приготовленные в пароварке продукты получаются нежными, мягкими и сочными. Пароварка станет надежным помощником для всех, кто питается диетическими блюдами и просто заботится о правильности своего питания.

Пароварка оснащена тремя паровыми отсеками и основаниями, на которых можно одновременно готовить разные продукты.

В пароварке можно легко готовить мясо, рыбу и овощи. Достаточно нарезать продукты, уложить их в пароварку и выбрать нужное время приготовления. Все остальное пароварка сделает за вас.

Пароварка КТ-6922 имеет 5 программ для приготовления различных продуктов, которые отличаются временем готовки. Пароварка оснащена функцией отложенного старта, что позволяет заранее запланировать приготовление. Например, если вы готовите ужин из нескольких блюд и хотите, чтобы овощи были готовы одновременно с основным блюдом, вы можете уложить подготовленные овощи в пароварку и включить функцию отложенного старта: овощи начнут готовиться через заданное вами время. Отложить старт можно на время до 13 часов с шагом 1 минута. Однако не используйте функцию отложенного старта для скоропортящихся продуктов.

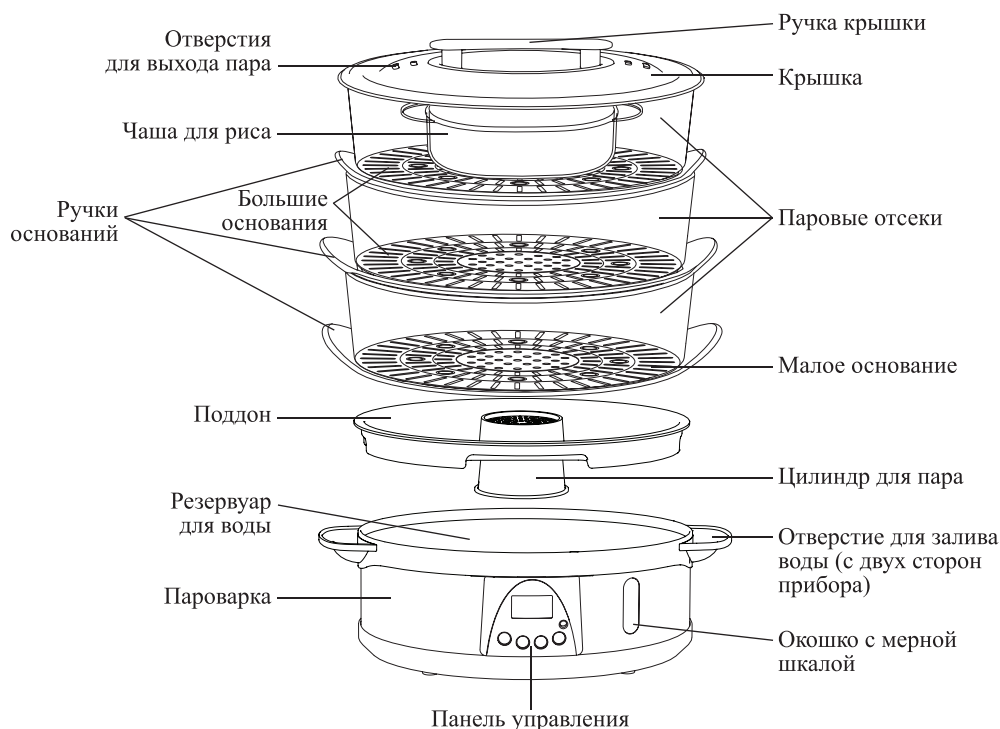
Одно из основных преимуществ пароварки — это возможность готовить сразу несколько типов продуктов, например гарнир и мясо, что уменьшает время, проведенное на кухне. С пароваркой КТ-6922 вы получите полезные блюда с минимумом усилий.

Комплектация

1. Пароварка — 1 шт.
2. Поддон — 1 шт.
3. Паровой отсек — 3 шт.
4. Большое основание — 2 шт.
5. Маленькое основание — 1 шт.
6. Крышка — 1 шт.
7. Чаша для риса — 1 шт.
8. Шнур питания — 1 шт.
9. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
10. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пароварки



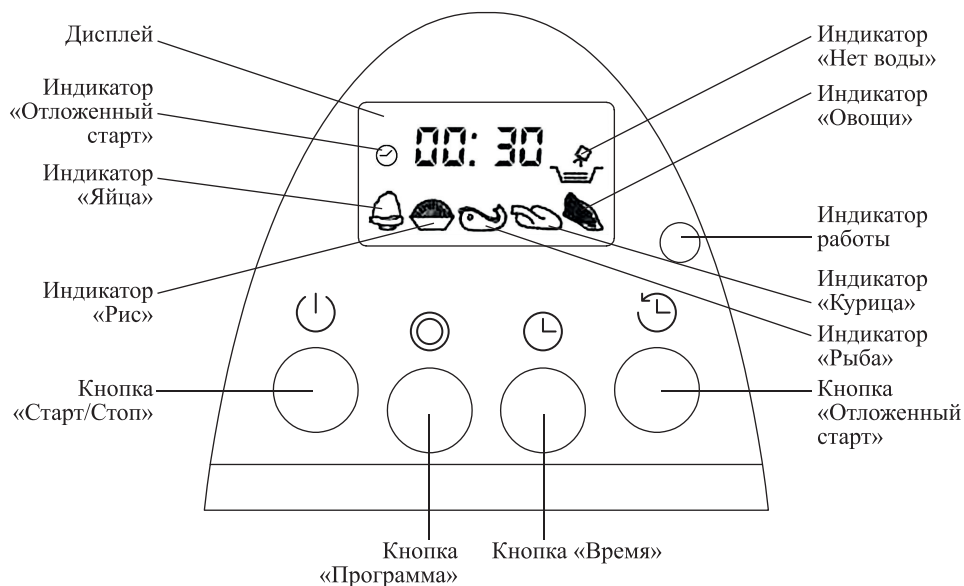
Прибор оснащен тремя основаниями, на которые устанавливаются **паровые отсеки**, верхний отсек закрывается **крышкой**. **Малое основание** всегда устанавливается на поддон. Большие основания одинаковые и могут быть установлены на любой паровой отсек. Паровые отсеки также имеют одинаковый размер и могут быть установлены в любом порядке. Вы можете использовать один, два или три паровых отсека для приготовления продуктов.

Поддон препятствует попаданию конденсата и пищевых соков в резервуар для воды.

Поддон пароварки имеет **цилиндр для пара**. Цилиндр для пара нужен, чтобы нагревать небольшой объем воды, находящийся в нем. Это приводит к более интенсивному парообразованию. Через отверстия в нижней части цилиндра вода автоматически подается к нагревателю методом сообщающихся сосудов.

Сбоку корпуса имеются **отверстия для залива воды**, что удобно при длительном приготовлении.

Панель управления



При подключении к сети питания прибор подает звуковой сигнал, дисплей подсвечивается синим, на дисплее отображаются три нуля. Также загорается зеленым индикатор работы.

У прибора есть режим энергосбережения, в котором дисплей не подсвечивается синим. Пароварка переходит в режим энергосбережения, если вы в течение 10 секунд не нажимаете на кнопки, и через 10 секунд после запуска приготовления или функции отложенного старта. Пароварка выводится из режима энергосбережения нажатием любой кнопки.

Чтобы включить приготовление или функцию отложенного старта, сначала нужно выбрать программу приготовления. Сразу после включения прибора активна только кнопка «Программа».

С помощью **кнопки «Программа»** вы можете выбрать одну из программ приготовления. На дисплее загорится индикатор выбранной программы и время приготовления по умолчанию. В каждой программе можно увеличить время приготовления до 59 минут. При этом время приготовления меньше времени по умолчанию установить нельзя.

Программы и время приготовления по умолчанию (слева направо на дисплее):

- «Яйца» — 16 минут;
- «Рис» — 30 минут;
- «Рыба» — 15 минут;
- «Курица» — 25 минут;
- «Овощи» — 20 минут.

Примечание. Время по умолчанию является приблизительным, подходящее время для приготовления блюда может варьироваться и зависит от количества продуктов, их типа и свежести.

Кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает приготовление и работу функции отложенного старта. Чтобы началось приготовление или отсчет времени отложенного старта, нужно нажать на кнопку «Старт/Стоп» после выбора программы или настройки времени отложенного старта. Чтобы остановить приготовление или отсчет времени отложенного старта раньше истечения времени таймера, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд.

Во время приготовления на дисплее отображаются обратный отсчет времени и индикатор выбранной программы, индикатор работы горит красным. По истечении времени таймера приготовление прекратится автоматически, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор работы загорится зеленым. При этом на дисплее будет отображаться время, установленное в начале приготовления.

Для установки времени отложенного старта перед началом приготовления нажмите на **кнопку «Отложенный старт»** — на дисплее начнут мигать минуты (00), загорится индикатор «Отложенный старт». Во время мигания минут на дисплее настройте время отложенного старта в минутах. Затем нажмите на кнопку «Отложенный старт» еще раз — начнут мигать часы (0), что позволит настроить время в часах. Время отложенного старта можно установить от 1 минуты до 12 часов 59 минут. После настройки времени необходимо нажать на кнопку «Старт/Стоп» для включения функции отложенного старта. Прибор начнет обратный отсчет времени, индикатор программы и индикатор «Отложенный старт» будут гореть на дисплее. Также будет мигать зеленым индикатор работы. По истечении времени отложенного старта прибор автоматически начнет приготовление. Чтобы выключить работу функции отложенного старта (и последующее приготовление) раньше, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд, прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразятся три нуля, индикаторы на дисплее погаснут, индикатор работы будет непрерывно гореть зеленым.

Время приготовления и отложенного старта меняется с помощью **кнопки «Время»**. Время приготовления меняется с шагом 1 минута. Время отложенного старта меняется с шагом 1 минута (при настройке минут) и с шагом 1 час (при настройке часов). Для быстрого переключения времени зажмите и удерживайте кнопку «Время».

Примечания. На дисплее время работы прибора отображается в формате «ЧЧ:ММ», где Ч — часы, ММ — минуты.

Нажатия на кнопки сопровождаются звуковым сигналом.

Если в приборе закончилась вода, пароварка прекратит работу, на дисплее отобразится код ошибки «ЕЕЕ», и загорится индикатор «Нет воды». Отключите пароварку от сети и дайте ей остыть в течение 1 часа, затем долейте воду и снова включите прибор.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием разберите пароварку и промойте паровые отсеки, поддон, чашу для риса, основания и крышку в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Протрите корпус пароварки влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте шнур питания и пароварку в воду или любые другие жидкости.

После мытья тщательно высушите все части прибора.

Использование

1. Установите корпус пароварки на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола.
2. Оставьте свободное место сверху для беспрепятственной и безопасной работы прибора. Это необходимо, так как при работе пароварки высвобождается большое количество горячего пара. Пар выходит из отверстий для пара в крышке прибора. Контакт мебели или других приборов с паром может привести к их повреждению.
3. Заполните резервуар для воды. Уровень воды должен быть между отметками «МИН» и «МАКС».

Внимание! Заполняйте пароварку чистой фильтрованной кипяченой водой комнатной температуры. Заполнение пароварки другими жидкостями может привести к ее повреждению.

Не добавляйте в воду соль, приправы и маринады. Это может привести к повреждению прибора. Рекомендуется добавлять приправы, в том числе соль, в продукты после приготовления. Если вы приправите продукты перед приготовлением, приправы стекут в поддон вместе с образующимся в процессе работы конденсатом. Если вовремя не опустошать поддон, часть воды может попадать обратно в резервуар для воды. Попадание приправ в резервуар для воды может привести к повреждению прибора.

4. Установите поддон в корпус пароварки так, чтобы цилиндр для пара был направлен внутрь.
5. Установите маленькое основание на поддон так, чтобы ручки основания были направлены вверх. Если вы хотите готовить небольшое количество одинаковых продуктов, выложите их на основание, сверху установите паровой отсек (выступы на отсеке должны быть направлены вниз и входить в пазы на поддоне), закройте паровой отсек крышкой.
6. Если вы хотите готовить разные продукты или много продуктов одного типа, установите еще один или два паровых отсека и накройте их крышкой, чтобы получилось два или три уровня. На нижний паровой отсек установите одно из оставшихся оснований, выложите продукты. Установите паровой отсек на основание. Затем сверху парового отсека установите еще одно основание и паровой отсек, выложите продукты. Установите крышку. Убедитесь, что все части пароварки установлены ровно.

Примечания. Крупные продукты или продукты, требующие больше времени для приготовления, рекомендуется помещать в нижний паровой отсек. Он полу-

чает больше пара, так как находится ближе к резервуару для воды, что увеличивает скорость приготовления продуктов.

При готовке продуктов на двух или трех уровнях может увеличиться время приготовления.

Если вы хотите приготовить много продуктов одного типа, все равно готовьте их на разных уровнях. Для корректной работы прибора продукты должны быть выложены так, чтобы между ними было свободное пространство и некоторые отверстия в основаниях оставались открытыми.

Всегда закрывайте пароварку крышкой!

7. Подключите пароварку к сети питания. Прибор подаст звуковой сигнал, дисплей загорится синим. Индикатор работы загорится зеленым.

Примечание. У прибора есть режим энергосбережения, в котором дисплей не подсвечивается синим. Пароварка переходит в режим энергосбережения, если вы в течение 10 секунд не нажимаете на кнопки, и через 10 секунд после запуска приготовления или функции отложенного старта. Пароварка выводится из режима энергосбережения нажатием любой кнопки.

8. С помощью кнопки «Программа» выберите желаемую программу — на дисплее отобразится время по умолчанию, загорится индикатор выбранной программы.

Примечание. Чтобы включить приготовление или функцию отложенного старта, сначала нужно выбрать программу приготовления. Сразу после включения прибора активна только кнопка «Программа».

9. С помощью кнопки «Время» вы можете изменить время приготовления в любой программе с шагом 1 минута. Максимальное время — 59 минут, минимальное — время программы по умолчанию.

Примечания. Для быстрого переключения времени зажмите и удерживайте кнопку «Время».

Во время приготовления нельзя изменить время работы, программу или установить отложенный старт. Если вы хотите изменить настройки, сначала остановите работу прибора кнопкой «Старт/Стоп», затем измените настройки.

10. При необходимости установите время отложенного старта. Для этого нажмите на кнопку «Отложенный старт». На дисплее начнут мигать минуты (00), загорится индикатор «Отложенный старт». Пока мигают минуты, вы можете настроить время отложенного старта в минутах. Затем нажмите на кнопку «Отложенный старт» еще раз, начнут мигать часы (0), что позволит настроить время в часах. Время отложенного старта можно установить от 1 минуты до 12 часов 59 минут с помощью кнопки «Время».

Внимание! Не используйте функцию отложенного старта при приготовлении скоропортящихся продуктов.

11. Чтобы запустить приготовление или функцию отложенного старта, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Если было установлено время отложенного старта, прибор начнет обратный отсчет времени, индикатор программы и индикатор «Отложенный старт» будут гореть на дисплее. Также будет мигать зеленым индикатор работы. По истечении времени отложенного старта прибор автоматически начнет приготовление. Во время приготовления на дисплее отображаются обратный отсчет времени и индикатор выбранной программы, индикатор работы горит красным.

Внимание! После начала работы пароварки совершайте все действия с пароваркой в кухонных рукавицах. Пар очень горячий!

12. При необходимости вы можете снять крышку с пароварки. Если нужно что-то перемешать, используйте лопатку на длинной ручке и держите ее в кухонных рукавицах, чтобы не получить ожог. Снимайте крышку осторожно, на ней скапливается горячий конденсат, который вы можете пролить на себя или на поверхность прибора.

Внимание! Горячий пар выходит через отверстия в крышке, поэтому крышку необходимо брать только за ручку и использовать кухонную рукавицу, чтобы не получить ожог. Помните, что при снятии крышки может выйти сильный поток горячего пара. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, вы можете получить ожог!

13. Контролируйте количество воды в пароварке с помощью мерной шкалы. Когда уровень воды станет меньше минимального, долейте воду через отверстие для залива воды в корпусе.

Внимание! Следите, чтобы уровень воды в пароварке не превышал максимальный и не опускался ниже минимального. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.

Если в пароварке закончится вода, на дисплее отобразится код ошибки «ЕЕЕ» и загорится индикатор «Нет воды». Отключите пароварку от сети питания и дайте ей остыть в течение часа. Затем залейте воду и снова включите прибор.

14. Во время работы пароварки в поддоне скапливаются конденсат и соки от продуктов. Нельзя допускать попадание содержимого поддона в резервуар для воды, это может привести к повреждению прибора. Воду с поддона необходимо сливать. Для этого выключите прибор, отключите пароварку от сети. Аккуратно снимите крышку и паровые отсеки с основаниями, установите их на поверхность устойчивую к высоким температурам. Осторожно снимите поддон. Из поддона слейте воду в раковину. Установите поддон, основания, паровые отсеки и крышку обратно. Будьте крайне осторожны, с крышки, оснований и отсеков может капать горячий конденсат, а вода в поддоне и резервуаре для воды очень горячая. Выполняйте все действия в кухонных рукавицах, чтобы не обжечься.

Внимание! Во время снятия поддона с пароварки цилиндр для пара может задевать корпус, поэтому поднимайте поддон выше во избежание пролива воды. Несите поддон аккуратно, так как в нем собирается много воды и ее легко пролить. Рекомендуется рядом с пароваркой поставить емкость для слива воды, это минимизирует риск пролить горячую воду с поддона.

15. По истечении времени таймера приготовление прекратится автоматически, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор работы загорится зеленым. При этом на дисплее будет отображаться время, установленное в начале приготовления. Чтобы выключить приготовление раньше истечения времени таймера или отменить отложенный старт, нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку «Старт/Стоп», индикатор работы загорится зеленым непрерывно.
16. Отсоедините шнур питания от сети.
17. Разберите пароварку, по очереди снимая крышку, паровые отсеки и основания. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

18. Рекомендуется сливать воду из поддона и пароварки только после их остывания. Отключите прибор от сети и перенесите пароварку вместе с поддоном к раковине. Так вы снизите риск проливания воды при сливе воды с поддона.

Примечание. При выливании воды из резервуара для воды наклоните корпус пароварки на 45° и затем доведите в течение 3–5 секунд угол наклона до 90°, то есть слейте воду единым потоком.

Внимание! Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса пароварки, в корпус, на панель управления и шнур питания.

Не допускается попадание пищи, жира или иных загрязнений в резервуар для воды. Это может привести к выходу пароварки из строя. При попадании загрязнений в резервуар для воды, отключите прибор от сети питания, дайте ему остыть, слейте воду и удалите остатки загрязнений из резервуара для воды.

Нагревательный элемент пароварки остывает продолжительное время после отключения прибора. Не трогайте его руками, пока нагреватель не остынет.

Советы

Для того чтобы продукты лучше готовились, между ними должно оставаться пространство для циркуляции пара. Старайтесь укладывать продукты так, чтобы отверстия на основаниях оставались открыты. По возможности располагайте продукты в один слой. Кусочки продуктов должны быть одинакового размера для равномерного приготовления.

Продукты, которые касаются стенок, могут приготовиться не до конца, поскольку стенка отсека с внешней стороны охлаждается воздухом комнатной температуры. Для того чтобы этого избежать, вы можете в процессе приготовления 1–2 раза перемешать продукты.

Внимание! Открывайте крышку только за ручку. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в кухонных рукавицах, чтобы не получить ожог.

При готовке мясных продуктов, например котлет из мяса птицы, при возможности, выкладывайте продукты на основания так, чтобы они не касались друг друга и стенок корзины. Имейте в виду, что сок, выделяющийся во время готовки, будет стекать вниз: во избежание этого можно кусочки мяса положить в заранее подготовленные лодочки из фольги.

Во время готовки разных продуктов в пароварке их запахи могут смешиваться.

Рекомендуется добавлять приправы, в том числе соль, в продукты после приготовления. Если вы приправите продукты перед приготовлением, приправы стекут в поддон вместе с образующимся в процессе работы конденсатом. Если вовремя не опорожнять поддон, часть воды может попасть обратно в резервуар для воды. Попадание приправ в резервуар для воды может привести к повреждению прибора.

Крупные продукты или продукты, требующие больше времени для приготовления, рекомендуется помещать на нижнее основание. Нижний паровой отсек получает больше пара, что увеличивает скорость приготовления продуктов. Соответственно, продукты, которые готовятся быстрее, следует помещать в верхний отсек.

Если вы готовите замороженные продукты, то сначала полностью разморозьте их, а потом начинайте приготовление в пароварке.

Время заполнения поддона конденсатом зависит от количества и типа продуктов.

Устанавливайте основание только на поддон. Иначе сок или кусочки продуктов попадут в резервуар для воды и на нагреватель, и пароварка может выйти из строя. Также пароварка будет работать некорректно при отсутствии поддона, так как поддон имеет цилиндр для пара.

Перед началом готовки укладывайте продукты таким образом, чтобы они не препятствовали установке паровых отсеков и оснований, из-за чего могут образовываться щели и продукты могут не приготовиться. Если отсеки, основания или крышка неустойчивы, это может привести к их падению.

Не рекомендуется использовать водопроводную воду. При использовании водопроводной воды на нагревательном элементе может оседать накипь и парообразование снизится. Рекомендуется использовать фильтрованную кипяченую воду комнатной температуры. При использовании некипяченой нефильтрованной воды могут образоваться органические отложения в резервуаре для воды.

Рецепты

Куриное филе по-итальянски с травами и картофелем

Для 1–2 человек

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

Куриное филе — 200 г

Томатный кетчуп — 2 ст. л.

Репчатый лук (средний) — 1 шт.

Соль и травы — по вкусу

Приготовление:

Нарежьте куриное филе крупными кусками, посолите, добавьте травы и специи по вкусу. Перемешайте. Сделайте из кусочков фольги небольшие лодочки под каждый кусок курицы и уложите мясо для того, чтобы сок из мяса не стекал вниз. Залейте филе томатным кетчупом. Сверху выложите колечки лука. Следите, чтобы края лодочек были прочными и мясной сок не вытек во время приготовления. Выложите лодочки на основания. На одно из оснований можете выложить картофель, нарезанный кубиками или ломтиками.

Голень куриная в соусе

Для 3 человек

Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты:

Голень куриная (некрупная) — 6 шт.

Майонез — 3 ст. л.

Соус по-грузински или аджика — 2 ст. л.

Соль, перец — по вкусу

Приготовление:

Смешайте майонез и соус по-грузински в пропорции 1 к 1. Каждую голень посолите и поперчите по вкусу. Сделайте из кусочков фольги небольшие лодочки под каждую голень и уложите мясо для того, чтобы сок из мяса не стекал вниз. Можете полить голени оставшейся смесью. Загрузите в пароварку на 40–50 минут.

Если вы хотите одновременно приготовить овощи, загрузите их в пароварку в отдельный отсек через 15–20 минут после начала приготовления куриной голени. Это можно сделать, не прерывая приготовления. Обязательно используйте кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.

Шоколадный пудинг

Для 4 человек

Время приготовления: 1 час

Ингредиенты для теста:

Масло сливочное размягченное — 100 г

Сахар (можно взять коричневый) — 2/3 стакана

Яйца (крупные) — 2 шт.

Мука блинная (классическая, не на дрожжах) — 3/4 стакана и 2 ст. л.

Какао-порошок — 2 ст. л.

Ингредиенты для глазури:

Темный шоколад — 200 г

Сахар — 1 ст. л.

Сливки (жирные) — 5 ст. л.

Грецкие орехи — 1/2 стакана

Приготовление:

Растопите в миске шоколад, добавьте сахар, сливки, орехи и перемешайте. Смажьте маслом форму для пудинга и влейте полученную глазурь. Форма для пудинга не идет в комплекте с пароваркой.

Взбейте миксером сливочное масло с сахаром, добавьте желтки и взбейте повторно. Просейте муку, смешайте с какао и замесите тесто, постепенно добавляя муку во взбитое масло с белками. Доведите до однородного состояния. Взбейте в пену белки и осторожно добавьте в тесто так, чтобы пена не осела. Выложите тесто в форму с глазурью. Поместите форму в паровой отсек, готовьте 60–90 минут. Следите за уровнем воды в пароварке, при необходимости доливайте воду.

Груши в шоколаде

Для 4 человек

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

Спелые груши — 4 шт.

Лимон — 1 кружок

Темный шоколад — 80 г

Сливки 10% — 60 мл

Бадьян звездочки — 2 шт.

Ваниль стручки — 2 шт.

Приготовление:

Очистите груши и натрите их лимоном. Выложите на основание. Добавьте рядом с грушами бадьян и ваниль. Готовьте на пару 20–30 минут.

Разломайте шоколад на кусочки и положите в термостойкую миску. Добавьте сливки, накройте пленкой и варите на пару. Можете положить миску с шоколадом и сливками в пароварку за 10–15 минут до готовности груш. По окончании приготовления выложите груши на блюдо. Перемешайте до однородного состояния соус и полейте им груши.

Примечания. Шоколад можно брать темный. Сливки подойдут обычные, 10%. В случае если шоколад до конца не тает, можете перемешать его со сливками ложкой. Груши лучше брать мягкие. Дополнительно вы можете посыпать груши в шоколаде колотыми орехами или кедровыми орехами. Таким же образом вы можете приготовить яблоки или другие фрукты.

Время приготовления, указанное в рецептах, может варьироваться в зависимости от размера, расположения и свежести продуктов.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием пароварки не забудьте отключить устройство от сети электропитания. Если прибор использовался недавно, дождитесь его полного остывания. Затем снимите крышку, основания, паровые отсеки, поддон, чашу для риса и промойте их 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.

Паровые отсеки, основания и крышку следует мыть сразу после использования. Не давайте остаткам пищи засохнуть на них, это может повлечь за собой появление пятен.

После каждого использования пароварки сливайте воду из резервуара для воды. При сливе воды наклоните корпус пароварки под углом 45° и затем доведите в течение 3–5 секунд угол до 90°, то есть слейте воду единым потоком. Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса пароварки, в сам корпус, на панель управления и на шнур питания. В случае попадания воды быстро вытрите корпус сухой тканью или бумажным полотенцем. Корпус пароварки протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью. Периодически промывайте резервуар для воды теплой водой с неабразивным моющим средством. Не погружайте пароварку и шнур питания в воду или другие жидкости. Тщательно высушите корпус пароварки и все части пароварки.

После нескольких кипячений на нагревательном элементе внутри пароварки может появиться налет ржавчины или белесый налет накипи — это результат использования воды с высоким содержанием железа и минералов. Это происходит из-за использования нефilterованной воды. Во избежание отложения ржавчины и минералов следует использовать filterованную кипяченую воду. Отложения ржавчины и минералов можно очистить с помощью лимонной кислоты. После необходимо дать пароварке хорошо просохнуть перед следующим использованием.

Для того чтобы очистить от накипи или осадков железа нагревательный элемент и цилиндр для пара с помощью лимонной кислоты, сделайте следующее:

1. Залейте в пароварку 1 литр воды.
2. Засыпьте в резервуар для воды 1–2 чайных ложки лимонной кислоты.
3. Установите поддон.
4. Установите основание и паровой отсек, накройте крышкой.
5. Установите программу «Рыба».
6. Запустите устройство и дождитесь закипания воды. Дайте воде покипеть 1–2 минуты. Лимонная кислота перемешается и растворится в воде в процессе кипения. Выключите прибор с помощью кнопки «Старт/Стоп».
7. Отключите пароварку от сети и аккуратно слейте воду. Дождитесь, когда прибор остынет. Сполосните или протрите влажной тряпкой резервуар для воды в корпусе пароварки. Помойте в теплой воде поддон, основание, отсек и крышку. Не погружайте пароварку и шнур питания в воду или другие жидкости.
8. Тщательно высушите пароварку.

Уход и хранение

Храните пароварку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Если устройство не используется длительное время, разберите его, вымойте при необходимости, высушите и уберите в коробку или пакет для защиты от пыли и грязи.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на пароварку.

Устранение неполадок

Пароварка не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Прошло 10 секунд после начала приготовления или во время настройки приготовления вы 10 секунд не нажимали на кнопки, дисплей перестал подсвечиваться синим	Это нормально, прибор перешел в режим энергосбережения
Вы смотрите на дисплей под углом или на дисплей падает яркий свет	Смотрите на дисплей под прямым углом и устанавливайте пароварку в помещении, где не слишком яркое освещение

При отсутствии воды в резервуаре пароварка продолжает сильно нагреваться

Возможная причина	Решение
Нарушение в работе защиты от перегрева	Обратитесь в сервисный центр. Внимание! Не проверяйте температуру нагревательного элемента рукой. Если это необходимо, используйте термощуп

Вода не нагревается, пар не идет

Возможная причина	Решение
Недостаточное количество воды или отсутствие воды в пароварке, на дисплее код ошибки «EEE» и горит индикатор «Нет воды»	Выключите прибор и отключите его от сети питания, дайте прибору остыть в течение 1 часа, затем залейте воду в резервуар для воды и попробуйте включить прибор снова
Образование накипи на нагревательном элементе и цилиндре для пара	Очистите нагревательный элемент и цилиндр для пара, как указано в разделе «Чистка и обслуживание»

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
EEE	В резервуаре для воды кончилась или мало воды, сработала защита от перегрева	Выключите прибор и отключите его от сети питания, дайте прибору остыть, затем залейте воду в резервуар для воды и попробуйте включить прибор 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 дополнительной решетки или других аксессуаров обращайтесь на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~230 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 700–750 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Время приготовления: 15–59 мин с шагом 1 мин
5. Время отложенного старта: до 13 ч с шагом 1 мин
6. Емкость резервуара для воды: 1,2 л
7. Емкость парового отсека: 4 л
8. Емкость чаши для риса: 0,8 л
9. Емкость поддона: 0,5 л
10. Внутренний размер парового отсека: 263 × 203 × 80 мм
11. Внутренний размер чаши для риса: 184 × 122 × 53 мм
12. Длина шнура: 1 м
13. Размер устройства: 361 × 242 × 408 мм
14. Размер упаковки: 366 × 260 × 310 мм
15. Вес нетто: 2,4 кг
16. Вес брутто: 2,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Нинбо Фрэнк Илектрик Ко., Лтд. №80 Фэни Роуд, Юйяо Сити, Чжэцзян Провинс 315400, 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

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов в корпус пароварки, на панель управления или шнур питания не является гарантийным случаем.

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

Повреждение устройства при несоблюдении правил использования не является гарантийным случаем.

Окрашивание паровых отсеков, оснований, крышки, корпуса, поддона, чаши для риса и других частей пароварки, соприкасающихся с продуктами, не считается гарантийным случаем.

Повреждение прибора вследствие образования накипи в резервуаре для воды, на цилиндре для пара и на нагревательном элементе не является гарантийным случаем. Во избежание отложения накипи используйте фильтрованную кипяченую воду и регулярно проводите очистку прибора, как написано в главе «Чистка и обслуживание».

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

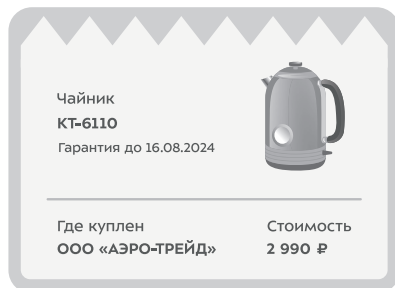
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, 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 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.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу пароварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте пароварку, подключенную к сети, без присмотра. Отключите ее от сети, если не используете прибор или перед проведением обслуживания.
10. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.

11. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
12. Храните устройство в недоступных детям местах.
13. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
14. Шнур пароварки не должен висеть над горячей поверхностью или соприкасаться с ней. Располагайте шнур в таком положении, при котором он не будет мешать вашему свободному передвижению, иначе вы можете задеть шнур, и пароварка упадет.
15. Устанавливайте прибор вдали от греющих источников.
16. Используйте прибор по назначению.
17. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
18. Не двигайте пароварку во время работы и до тех пор, пока она не остыла, неосторожные движения могут привести к ожогам.
19. Следите, чтобы уровень воды в пароварке не превышал максимальный и не опускался ниже минимального. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.
20. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
21. Устанавливайте корпус пароварки на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Оставьте свободное место сверху для беспрепятственной и безопасной работы прибора. Это необходимо, так как при работе пароварки высвобождается большое количество горячего пара. Пар выходит из специального отверстия для пара в крышке прибора и идет вертикально вверх. Контакт мебели или других приборов с паром может привести к их повреждению.
22. Используйте только чистую кипяченую воду комнатной температуры. Заполнение пароварки другими жидкостями может привести к ее повреждению.
23. Не добавляйте в воду соль, приправы и маринады. Это может привести к повреждению прибора.
24. После начала работы пароварки совершайте все действия с пароваркой в кухонных перчатках. Пар очень горячий!
25. Горячий пар выходит через отверстия в крышке, поэтому крышку необходимо брать только за ручку, используя перчатку, чтобы не получить ожог. Снимайте крышку осторожно, на ней скапливается горячий конденсат, который вы можете случайно пролить на себя или на поверхность прибора. Так же помните, что при снятии крышки выходит сильный поток пара.
26. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.
27. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками.
28. Не допускается попадание пищи, жира или иных загрязнений в резервуар для воды. Это может привести к выходу пароварки из строя. При попадании загрязнений в резервуар для воды отключите прибор от сети питания, дождитесь его остывания, слейте воду и удалите остатки загрязнений.

29. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в кухонных перчатках, чтобы не получить ожог.
30. Сливайте воду из поддона и пароварки осторожно, используя перчатки. Рекомендуется перед сливом дождаться остывания пароварки, если это возможно. Во время снятия поддона с пароварки цилиндр для пара может задеть корпус, и вы прольете горячую воду. Будьте осторожны, поднимайте поддон выше. Несите поддон аккуратно, так как в нем собирается много воды и ее легко пролить. Рекомендуется рядом с пароваркой поставить емкость для слива воды, это минимизирует риск пролить горячую воду с поддона.
31. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибора.
32. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
33. Не допускайте попадания воды, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, на панель управления и шнур питания.
34. Если во время приготовления необходимо слить воду из поддона или залить воду в резервуар, будьте крайне осторожны, чтобы не обжечься, так как с паровых отсеков, оснований и крышки может капать горячий конденсат, а вода в поддоне и резервуаре очень горячая. Используйте кухонные перчатки.

IM-1

СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT



Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы

ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение 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