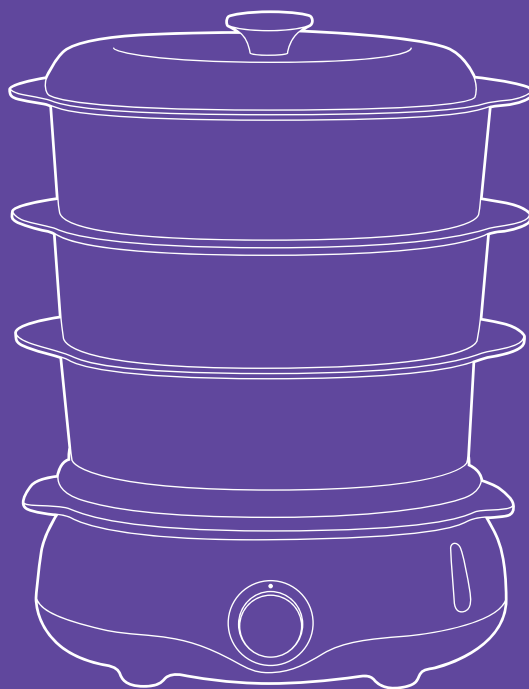


Задам пару!



**Пароварка
КТ-6453**

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	6
Рецепты	10
Чистка и обслуживание	12
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	15
Меры предосторожности.....	16

Общие сведения

Пароварка КТ-6453 приготовит вам вкусные и питательные блюда, сохранив все полезные витамины и микроэлементы, содержащиеся в продуктах. Продукты, приготовленные в пароварке, получаются нежными, мягкими и сочными. Пароварка станет надежным помощником для всех, кто питается диетическими блюдами и просто беспокоится о правильности своего питания.

Пароварка оснащена тремя паровыми корзинами, что позволит приготовить обед или ужин из нескольких блюд сразу на всю семью.

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

Пароварка КТ-6453 позволяет устанавливать время приготовления от 5 до 60 минут.

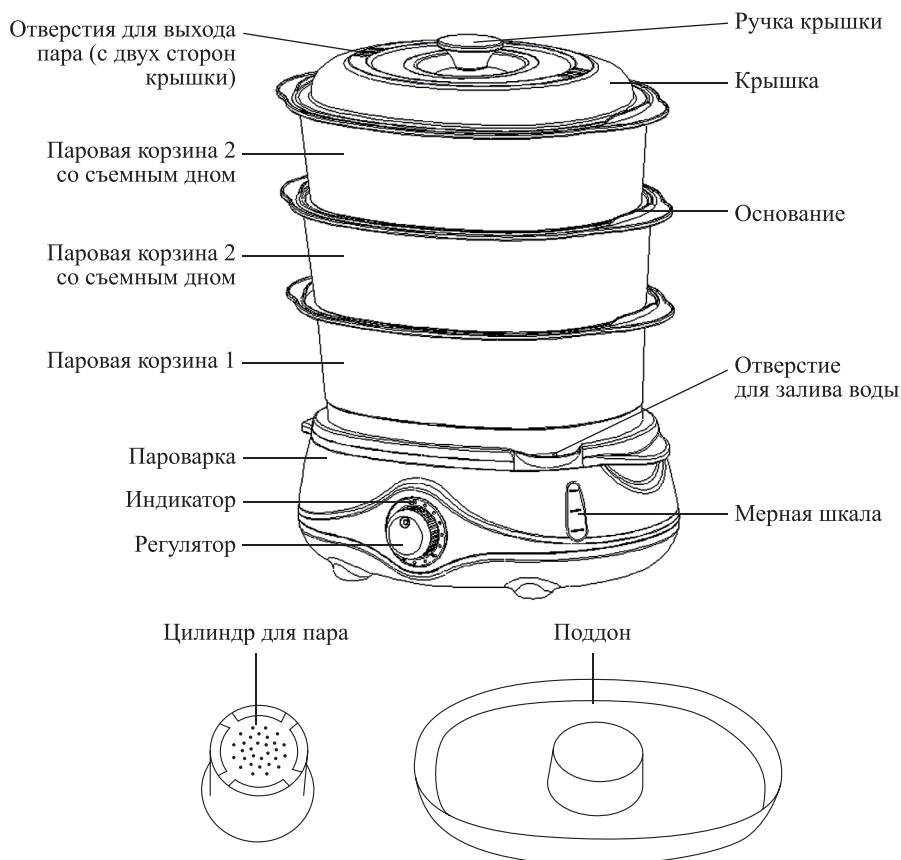
Одно из основных преимуществ пароварки — это возможность готовить сразу несколько типов продуктов, например гарнир и мясо, что уменьшает время, проведенное на кухне. С пароваркой КТ-6453 вы получите полезные блюда с минимумом усилий.

Комплектация

1. Пароварка — 1 шт.
2. Поддон — 1 шт.
3. Цилиндр для пара — 1 шт.
4. Паровая корзина 1 — 1 шт.
5. Паровая корзина 2 со съемным дном — 2 шт.
6. Основание — 1 шт.
7. Крышка с ручкой и шурупом — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пароварки



С помощью **регулятора** можно установить таймер работы прибора от 5 до 60 минут. Во время работы прибора горит **индикатор**. По истечении времени таймера прибор автоматически отключается.

Паровые корзины должны устанавливаться в определенном порядке. Номер корзины указан на ее ручке. Корзины 2 имеют одинаковый объем. Корзина 1 (3 л) устанавливается на поддон, затем на корзину 1 устанавливается любая корзина 2 (3,6 л), затем устанавливается основание, а на него последняя корзина. В другом порядке корзины устанавливать нельзя.

На дне паровых корзин есть специальные отверстия, в которые удобно ставить яйца при их варке.

Дно корзин 2 сделано съемным, так вы сможете увеличить пространство для приготовления крупных продуктов.



Резервуар для воды находится в основании пароварки. Внутри резервуара расположен нагреватель. Во время работы прибора и некоторое время после не прикасайтесь к нагревателю, чтобы не получить ожог.

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

Цилиндр для пара нужен, чтобы нагревать небольшой объем воды, находящийся в нем, что приводит к более интенсивному парообразованию. Через отверстие в нижней части цилиндра вода автоматически подается к нагревателю методом сообщающихся сосудов. Подача пара начинается в течение 1 минуты после начала работы устройства.

Для удобства использования пароварка оснащена **мерной шкалой** с отметками минимального и максимального уровня воды. Также в корпусе пароварки сделано **отверстие для залива воды**, что позволяет доливать воду во время работы без отключения прибора.

Внимание! Будьте осторожны при наливании воды через отверстие для залива воды, не допускайте попадания воды на корпус, регулятор и шнур питания. Для добавления воды рекомендуется использовать посуду с узким носиком.

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

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием разберите пароварку и промойте паровые корзины, поддон, цилиндр для пара, основание и крышку в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Это устранил следы пыли от хранения и следы производственной смазки. 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.

Сборка

1. Перед сборкой убедитесь, что пароварка отключена от сети электропитания.
2. Установите корпус пароварки на ровную поверхность.
3. Наденьте цилиндр для пара на нагреватель так, чтобы выступ на корпусе рядом с нагревателем вошел в паз на цилиндре.
4. Установите поддон на корпус пароварки так, чтобы цилиндр для пара попал в отверстие с нижней стороны поддона.
5. Установите корзину 1 на поддон.

Примечание. Паровые корзины должны устанавливаться в определенном порядке. Номер корзины указан на ее ручке. Корзины 2 имеют одинаковый объем.

6. Установите дно в корзины 2. На корзину 1 установите одну из корзин 2. Если хотите использовать все корзины, то установите на корзину 2 основание, затем ставьте последнюю корзину. В другом порядке располагать корзины нельзя.

7. Прикрутите ручку к крышке прибора с помощью шурупа и крестовой отвертки. Для этого установите ручку так, чтобы выступы на крышке вошли в пазы на ручке.
8. Закройте верхнюю корзину крышкой. Убедитесь, что все части пароварки установлены ровно и устойчиво.

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 специальных отверстий для пара в крышке прибора и идет вверх. Контакт мебели или других приборов с паром может привести к их повреждению.
3. Размотайте шнур питания и проследите, чтобы он не касался корпуса прибора.
4. Заполните пароварку водой до максимального уровня.

Внимание! Заполняйте пароварку чистой фильтрованной кипяченой водой. 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 не опустошать поддон вовремя, часть воды может попадать обратно в резервуар для воды. Попадание приправ в резервуар для воды может привести к повреждению прибора.

5. Заполните паровые корзины продуктами. Во время приготовления вы можете использовать как одну корзину, так и все три одновременно. Крышка подходит для всех корзин.

Примечания. Крупные продукты или продукты требующие больше времени для приготовления рекомендуется помещать в паровую корзину 1. Она получает больше пара, что увеличивает скорость приготовления продуктов.

С увеличением количества используемых корзин увеличивается и время приготовления.

6. Установите на пароварку поддон, а затем паровые корзины, как описано в разделе сборки. Накройте верхнюю корзину крышкой.

Внимание! Убедитесь, что все части пароварки установлены ровно и устойчиво.

7. Подключите пароварку к сети питания и установите время приготовления от 5 до 60 минут с помощью регулятора. Загорится индикатор.

Примечание. Если вы хотите установить небольшое время работы, сначала установите регулятор на большее время, проследите, чтобы загорелся индикатор, затем переведите регулятор на нужное вам время (индикатор должен продолжать гореть). Если вы сразу установите небольшое время, таймер может не включиться. Это является особенностью работы таймеров, устанавливаемых регулятором.

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

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

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, сработает защита от перегрева и прибор автоматически выключится. Отключите пароварку от сети питания и дайте ей остыть в течение 1–2 часов. Затем залейте воду и снова включите прибор.

9. При необходимости вы можете снять крышку с паровой корзины. 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 рукавицу, чтобы не получить ожог. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, вы можете получить ожог!

10. Во время работы пароварки в поддоне скапливается 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, повернув регулятор против часовой стрелки до упора и отключив пароварку от сети. Аккуратно по очереди снимите паровые корзины и поставьте их на поверхность, устойчивую к температурам. Осторожно возьмите поддон и слейте воду. Затем верните поддон и паровые корзины на место. Выполняйте все действия в рукавицах, чтобы не обжечься.

Внимание! Во время снятия поддона с пароварки его нижняя часть может задеть 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.

11. По истечении времени таймера прибор выключится. Индикатор погаснет. Если вы хотите выключить прибор раньше, поверните регулятор против часовой стрелки до упора.
12. Снимите паровые корзины, используя рукавицы, или дождитесь их остывания.
13. Сливайте воду из пароварки и снимайте цилиндр для пара только после остывания прибора и воды в нем! 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 вылипании воды из резервуара для воды сначала снимите цилиндр для пара, затем наклоните корпус пароварки на угол 45° и затем доведите в течение 3–5 секунд этот угол до 90°, то есть слейте воду единым потоком.

Внимание! Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса пароварки, на регулятор, в корпус или на 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, дождитесь его остывания, 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 продуктами должно оставаться пространство для циркуляции пара. Старайтесь укладывать продукты так, чтобы отверстия на дне паровых корзин 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 корзины с внешней стороны охлаждается воздухом комнатной температуры. Во избежание этого вы можете 1–2 раза перемешать продукты в процессе приготовления.

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

При готовке мясных продуктов, например, котлет из мяса птицы, при возможности, выкладывайте продукты в паровые корзины так, чтобы они не касались друг друга и стенок корзин. Имейте в виду, что сок, выделяющийся во время готовки, будет стекать вниз, поэтому рекомендуется готовить мясо в нижней корзине. Также можно делать лодочки из фольги для кусочков мяса, чтобы сок не стекал вниз.

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 попадать 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 в нижнюю паровую корзину. Нижняя корзина получает больше пара, что увеличивает скорость приготовления продуктов. Соответственно, продукты, которые готовятся быстрее, следует помещать в верхнюю паровую корзину.

После закипания пар распределяется и прогревает продукты в пароварке достаточно длительное время: 1–10 минут в зависимости от количества корзин с продуктами, их заполнения и температуры продуктов.

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

Пароварку можно использовать для подогрева пищи и стерилизации детской посуды.

Время заполнения поддона конденсатом зависит от количества используемых паровых корзин, количества и типа продуктов.

Устанавливайте паровые корзины только на поддон, иначе сок или кусочки продуктов попадут в резервуар для воды и на нагреватель, и пароварка может испортиться.

Перед началом готовки тщательно проверяйте, чтобы продукты не мешали установке корзин. Если будут щели, то продукты могут не приготовиться. Если корзины 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. При использовании некипяченой нефильтрованной воды могут образоваться органические отложения в резервуаре для воды.

Варка яиц

Приготовление вареных яиц в пароварке имеет несколько преимуществ. Во-первых, яйца не плавают в воде — они не побьются и не потрескаются во время кипения. Во-вторых, наличие таймера позволяет точно задать время приготовления, а звуковой сигнал оповестит вас о завершении приготовления.

Установите яйца вертикально в углубления в паровые корзины. Вы можете установить в каждую корзину от 1 до 6 яиц.

Задайте время приготовления:

- Вкрутую: 12–15 минут
- Всмятку: 10–11 минут

Примечание. Время приготовления может меняться в зависимости от количества яиц, их категории и количества установленных корзин.

Если вы хотите установить небольшое время работы, сначала установите регулятор на большее время, проследите, чтобы загорелся индикатор, затем переведите регулятор на нужное вам время (индикатор должен продолжать гореть). Если вы сразу установите небольшое время, таймер может не включиться. Это является особенностью работы таймеров, устанавливаемых регулятором.

По истечении времени приготовления пароварка выключится. Осторожно, яйца горячие. Вы можете извлечь яйца кулинарными щипцами или аккуратно переложить их в кастрюлю с холодной водой для последующей очистки.

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