

Задам пару!



**Пароварка
КТ-6452**

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.....	4
Подготовка к работе и использование	5
Рецепты	8
Чистка и обслуживание	10
Уход и хранение.....	11
Устранение неполадок	11
Технические характеристики	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Пароварка КТ-6452 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 заботится о правильности своего питания.

Пароварка оснащена двумя паровыми корзинами, что позволит приготовить обед или ужин из разных блюд.

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-6452 позволяет устанавливать время приготовления от 5 до 60 минут.

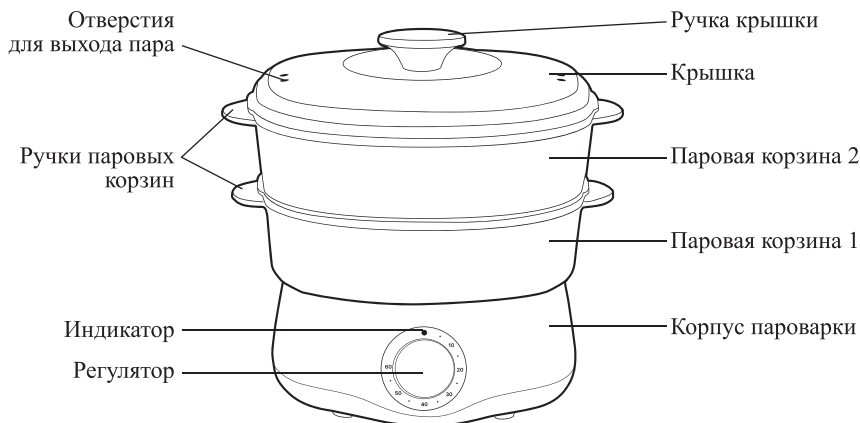
Одно из основных преимуществ пароварки — это возможность готовить сразу несколько типов продуктов, например, гарнир и мясо, что уменьшает время, проведенное на кухне. С пароваркой КТ-6452 вы получите полезные блюда с минимумом усилий.

Комплектация

1. Пароварка — 1 шт.
2. Паровая корзина 1 — 1 шт.
3. Паровая корзина 2 — 1 шт.
4. Крышка с ручкой и шурупом — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. 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.

В **корпусе пароварки** находится резервуар для воды. На дне резервуара для воды находится нагреватель.

В **паровых корзинах** есть специальные отверстия, в которые удобно ставить яйца при их варке. Паровые корзины отличаются размером. Корзина 1 меньше по размеру, она устанавливается на пароварку. Корзина 2 больше, она устанавливается на корзину 1.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием разберите пароварку и промойте паровые корзины 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.

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.

Использование

1. Установите корпус пароварки на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен, других предметов и 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 вертикально вверх. Контакт мебели или других приборов с паром может привести к их повреждению.
3. Размотайте шнур питания. Проследите, чтобы шнур питания не касался корпуса прибора.
4. Заполните резервуар для воды 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 резервуар для воды вместе с образующимся в процессе работы конденсатом. Попадание приправ в резервуар для воды может привести к повреждению прибора.

5. Заполните паровые корзины продуктами. Вы можете готовить только в одной корзине, но используйте для этого корзину 2, так как крышка подходит только к корзине 2.

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.

6. Установите паровые корзины на пароварку: корзину 1 на пароварку, корзину 2 на корзину 1. Накройте корзину 2 крышкой.

Внимание! Устанавливайте корзины только в таком порядке: сначала корзина 1, потом корзина 2, иначе прибор будет некорректно работать, и корзины могут упасть.

7. Подключите пароварку к сети питания и установите время работы прибора 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 индикатор загорелся, 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.

Внимание! После включения прибора выполняйте все действия с пароваркой в кухонных рукавицах, чтобы не обжечься.

8. Контролируйте количество воды в пароварке. 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. Помните, что с корзин может капать конденсат и горячий сок от продуктов. Если количество воды в пароварке стало меньше минимального, залейте воду в резервуар. Затем верните паровые корзины на место и заново включите прибор. Выполняйте все действия в рукавицах, чтобы не обжечься.

Внимание! 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 резервуаре для воды скапливается конденсат и соки от продуктов. Если в воду попали куски продуктов или в воде слишком много сока, отключите пароварку от сети, снимите паровые корзины. Будьте осторожны: корзины горячие. С них может стекать конденсат и горячий сок от продуктов. Слейте воду из резервуара, затем залейте чистую воду. Поставьте корзины на место и продолжите работу.
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. Рекомендуется сливать воду из пароварки только после ее остывания. Отключите прибор от сети и перенесите пароварку к раковине.

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

Внимание! Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса пароварки, на регулятор или в корпус.

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, 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. 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 рукавицах, 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 резервуар для воды вместе с образующимся в процессе работы конденсатом. 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 их разморозьте, а потом начинайте приготовление в пароварке.

Пароварку можно использовать для подогрева пищи и стерилизации детской посуды.

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 нефilterованной 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 индикатор загорелся, затем переведите регулятор на нужное вам время (индикатор должен продолжать мигать). Если вы сразу установите небольшое время, таймер может не включиться. Это является особенностью работы таймеров, устанавливаемых регулятором.

По истечении времени приготовления пароварка и отключится. Осторожно, яйца горячие. Вы можете достать 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

Приготовление:

Нарежьте куриное филе крупными кусками, посолите, посыпьте травами и специями по вкусу. Перемешайте. Сделайте из кусочков фольги небольшие лодочки под каждый кусок курицы и уложите мясо для того, чтобы сок из мяса не стекал. Залейте филе томатным кетчупом. Сверху выложите колечки лука. Следите, чтобы края лодочек были прочными и мясной сок не протек во время приготовления. Выложите лодочки в паровые корзины. В нижнюю корзину можете выложить картофель, нарезанный кубиками или ломтиками.