

**Вкусное блюдо?
Один момент!**



**Пароварка
КТ-6431**

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	7
Рецепты	11
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Пароварка КТ-6431 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 одной паровой корзиной и крышкой. У прибора также есть специальное основание, которое можно установить между корзиной и крышкой — так вы получите дополнительный паровой отсек, и у пароварки будет два уровня, на которых можно 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-6431 позволяет устанавливать время приготовления от 10 до 60 минут с шагом 1 минута. У прибора есть функция 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 от 1 до 24 часов. Однако не используйте функцию отложенного старта для скоропортящихся продуктов.

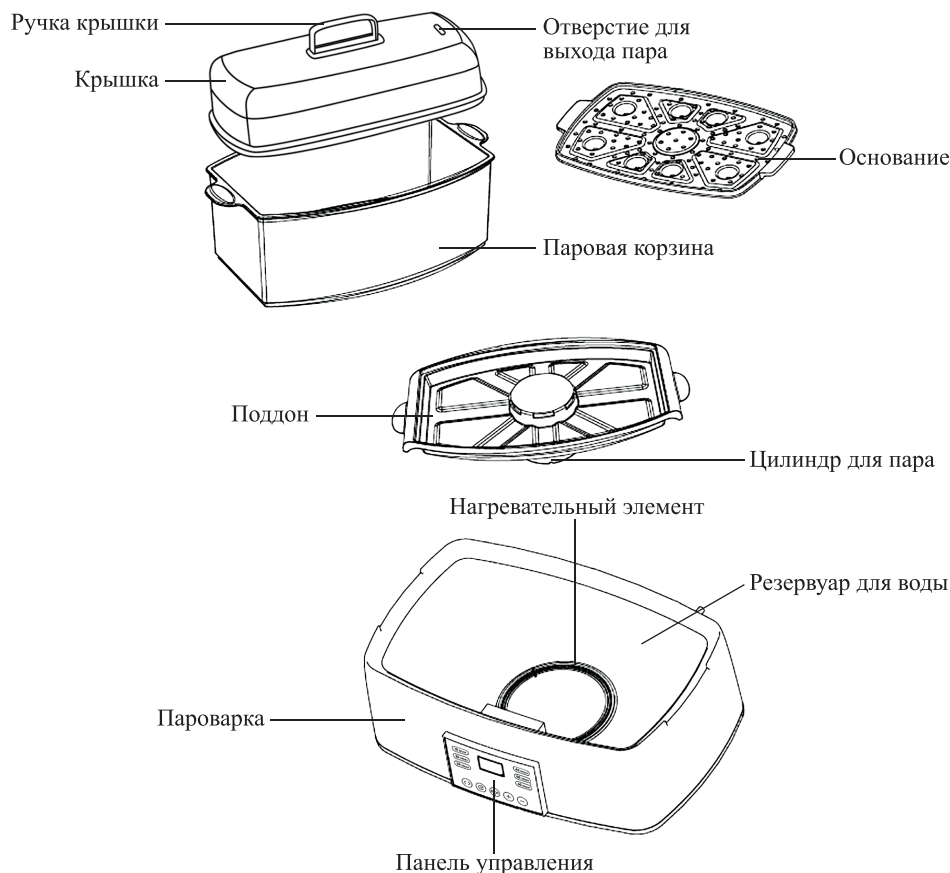
Одно из основных преимуществ пароварки — это возможность готовить сразу несколько типов продуктов, например гарнир и мясо, что уменьшает время, проведенное на кухне. С пароваркой КТ-6431 вы получите полезные блюда с минимумом усилий.

Комплектация

1. Пароварка — 1 шт.
2. Поддон с цилиндром для пара — 1 шт.
3. Паровая корзина — 1 шт.
4. Основание — 1 шт.
5. Крышка — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пароварки



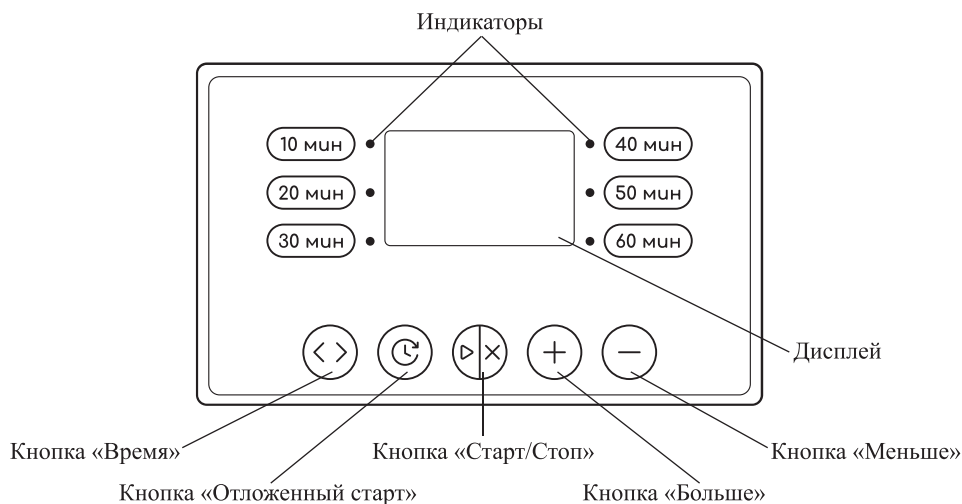
Вы можете установить **основание** на **паровую корзину**, а затем накрыть **крышкой** — так вы получите дополнительный паровой отсек, и у пароварки будет два уровня для приготовления различных продуктов.

В паровой корзине и в основании есть углубления для яиц, что делает приготовление яиц более удобным.

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 отверстие в нижней части цилиндра вода автоматически подается к нагревателю методом сообщающихся сосудов.

Панель управления



При подключении к сети питания прибор подает звуковой сигнал, дисплей, индикаторы и подсветка кнопок на секунду загораются и гаснут. Прибор переходит в режим ожидания, мигает только подсветка кнопки «Старт/Стоп».

Чтобы включить прибор, нажмите на **кнопку «Старт/Стоп»**. Загорится дисплей, подсветка всех кнопок и индикатор, соответствующий времени 10 минут. Также кнопка «Старт/Стоп» запускает и останавливает приготовление. Чтобы выключить пароварку, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Старт/Стоп».

Примечание. Если после включения прибора вы не запустили приготовление и не совершаете действия с панелью управления, то через 1 минуту прибор перейдет обратно в режим ожидания, дисплей погаснет.

На **дисплее** отображается обратный отсчет времени приготовления, а также установленное время отложенного старта. Рядом с дисплеем находятся обозначения быстрых настроек времени («10 мин», «20 мин» и т.д.), рядом с обозначениями находятся **индикаторы**.

Кнопка «Время» осуществляет быструю настройку времени: нажимая на данную кнопку, вы можете выбрать время приготовления 10, 20, 30, 40, 50 или 60 минут. При этом на дисплее отобразится выбранное время и будет мигать индикатор, соответствующий выбранному времени. Во время приготовления индикатор установленного времени недолго горит непрерывно. Когда время становится меньше установленного, индикатор гаснет.

С помощью **кнопок «Больше»** и **«Меньше»** вы можете настроить время приготовления с шагом 1 минута. Чтобы быстрее настроить время с точностью до минуты, сначала выберите время с помощью кнопки «Время», например, 30 минут. Затем нажмите на кнопку «Больше» или «Меньше» и выбранное время будет 31 или 29 минут соответственно.

Примечание. Для быстрого переключения времени зажмите и удерживайте кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопка «Отложенный старт» позволяет выбрать через какое время прибор начнет работу. Нажмите на кнопку «Отложенный старт», подсветка кнопки начнет мигать, на дисплее отобразится время 1 час. Чтобы изменить время отложенного старта, нажимайте на кнопки «Больше» и «Меньше». Время отложенного старта настраивается от 1 до 24 часов с шагом 1 час. Затем нажмите на кнопку «Старт/Стоп», и прибор начнет приготовление по истечении установленного времени. При этом будет гореть подсветка кнопок «Старт/Стоп» и «Отложенный старт». Чтобы отключить отложенный старт, снова нажмите на кнопку «Отложенный старт».

Во время приготовления активна только кнопка «Старт/Стоп», другие кнопки нажать нельзя. Чтобы изменить настройки после начала приготовления, сначала нужно остановить приготовление, нажав на кнопку «Старт/Стоп», затем вы сможете изменить настройки.

Нажатие на кнопки сопровождается звуковым сигналом.

На корпус прибора нанесены подсказки сколько времени готовить разные типы продуктов. Однако помните, что время приготовления может меняться в зависимости от количества продуктов, их размеров и свежести.

В пароварке можно дезинфицировать посуду, уложив ее в паровую корзину или в дополнительный паровой отсек.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием разберите пароварку и промойте паровую корзину, поддон, крышку и основание 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 специального отверстия для пара в крышке прибора и идет 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. Уровень воды должен быть между минимальной и максимальной отметками, которые нанесены на внутреннюю стенку резервуара для воды. Минимального количества воды хватит на 10 минут работы прибора, максимального — на 60 минут.

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 вовремя не опустошать поддон, часть воды может попадать обратно в резервуар для воды. Попадание приправ в резервуар для воды может привести к повреждению прибора.

5. Установите поддон в корпус пароварки так, чтобы цилиндр для пара был направлен внутрь.
6. Заполните паровую корзину продуктами и установите ее на поддон. Если вы хотите приготовить разные продукты, установите основание на паровую корзину так, чтобы выступающая часть углублений для яиц была направлена вниз. Уложите продукты на основание. Наденьте крышку на основание.

Примечания. Крупные продукты или продукты, требующие больше времени для приготовления, рекомендуется помещать в паровую корзину. Паровая корзина получает больше пара, так как находится ближе к резервуару для воды, что увеличивает скорость приготовления продуктов.

При готовке продуктов на двух уровнях может увеличиться время приготовления. Если вы хотите приготовить много продуктов одного типа, все равно устанавливайте основание и выкладывайте на него продукты. Для корректной работы прибора продукты должны быть выложены так, чтобы между ними было свободное пространство и некоторые отверстия в дне корзины и в основании оставались открытыми.

7. Подключите пароварку к сети питания. Прибор подаст звуковой сигнал, дисплей, индикаторы и подсветка на секунду загорятся и погаснут. Прибор перейдет в режим ожидания, будет мигать только подсветка кнопки «Старт/Стоп».
8. Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Загорится дисплей, подсветка всех кнопок и индикатор, соответствующий времени 10 минут.
9. С помощью кнопок «Время», «Больше» и «Меньше» установите желаемое время работы.
10. При необходимости установите время отложенного старта. Для этого нажмите на кнопку «Отложенный старт», подсветка кнопки начнет мигать. Установите нужное время с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».

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

11. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», прибор начнет приготовление. На дисплее будет отображен обратный отсчет времени приготовления, будет гореть только подсветка кнопки «Старт/Стоп». Если было выбрано 10, 20, 30, 40, 50 или 60 минут приготовления, соответствующий индикатор будет недолго непрерывно гореть. Когда время станет меньше установленного, индикатор погаснет. Если было установлено время отложенного старта, прибор начнет работать по прошествии установленного времени. При этом будет гореть подсветка кнопки «Отложенный старт», а на дисплее будет отображаться время отложенного старта.

Примечание. Во время приготовления активна только кнопка «Старт/Стоп», другие кнопки нажать нельзя. Чтобы изменить настройки после начала приготовления, сначала нужно остановить приготовление, нажав на кнопку «Старт/Стоп», затем вы сможете изменить настройки.

12. Контролируйте количество воды в пароварке. При необходимости выключите прибор, с помощью кухонных рукавиц снимите крышку, корзину и поддон, установите их на поверхность устойчивую к температурам. Затем залейте воду в резервуар. **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 будет контролировать температуру, чтобы она не превышала безопасное значение. Однако не допускайте, чтобы прибор работал без воды, это повышает риск повреждения прибора. Отключите пароварку от сети питания и дайте ей немного остыть. Затем залейте воду и снова включите прибор.

13. 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 отверстие 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!

14. 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, отключите пароварку от сети. Аккуратно снимите крышку и паровую корзину, поставьте их на поверхность, устойчивую к температурам. Осторожно возьмите поддон и слейте воду. Затем верните поддон, паровую корзину и крышку на место. Выполняйте все действия в рукавицах, чтобы не обжечься.

Внимание! Во время снятия поддона с пароварки цилиндр для пара 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. Рекомендуются рядом с пароваркой поставить емкость для слива воды, это минимизирует риск пролить горячую воду с поддона.

15. По истечении времени таймера прибор подаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей погаснет, прибор перейдет в режим ожидания. Если вы хотите выключить прибор раньше, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Старт/Стоп».
16. Снимите крышку, основание (если использовали) и паровую корзину, используя рукавицы, или дождитесь их остывания.

17. 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 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, 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, 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 паровой корзины и основания 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. 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 рукавицах, чтобы не получить ожог.

При готовке мясных продуктов, например, котлет из мяса птицы, при возможности, выкладывайте продукты в паровую корзину так, чтобы они не касались друг друга и стенок корзины. Имейте в виду, что сок, выделяющийся во время готовки, будет стекать вниз, поэтому рекомендуется готовить мясо в паровой 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 паровую корзину. Паровая корзина получает больше пара, что увеличивает скорость приготовления продуктов. Соответственно, продукты, которые готовятся быстрее, следует помещать в дополнительный отсек.

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

Пароварку можно использовать для подогрева пищи и стерилизации детской посуды.

Время заполнения поддона конденсатом зависит от количества и типа продуктов.

Устанавливайте паровую корзину 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 не корректно при отсутствии поддона, так как поддон имеет цилиндр для пара.

Перед началом готовки тщательно проверяйте, чтобы продукты не мешали установке корзины и основания. Если будут щели, то продукты могут не приготовиться. Если корзина, основание 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. 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 его завершении.

Установите яйца вертикально в углубления в паровой корзине или в основании. Вы можете установить в паровую корзину или в основание от 1 до 8 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.

По истечении времени приготовления пароварка подаст звуковой сигнал и отключится. 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

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 вниз. Залейте филе томатным кетчупом. Сверху выложите колечки лука. Следите, чтобы края лодочек были прочными и мясной сок не протек во время приготовления. Выложите лодочки на основание. В паровую корзину можете выложить картофель, нарезанный кубиками или ломтиками.

Голень куриная в соусе

Для 3 человек

Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты:

Голень куриная (не крупная) — 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. Обмажьте каждую голень смесью и заверните в фольгу, оставьте открытым верх. Должно получиться так, что каждая куриная голень лежит как бы в лодочке. Можете полить голени оставшейся смесью. Загрузите в пароварку на 40–50 минут.

Если вы хотите одновременно приготовить овощи, положите их на основание, предварительно установив его на корзину, через 15–20 минут после начала приготовления куриной голени. Это можно сделать не прерывая приготовления. Обязательно используйте для установки основания 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) — $\frac{2}{3}$ стакана

Яйца (крупные) — 2 шт.

Мука блинная (классическая, не на дрожжах) — $\frac{3}{4}$ 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 — $\frac{1}{2}$ 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 паровую корзину, готовьте 60–90 минут (чтобы готовить 90 минут, установите время заново по прошествии 60 минут). Следите за уровнем воды в пароварке, при необходимости долейте 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 в паровую корзину. 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.

Примечание. 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.

Примечание. 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, основание, паровую корзину, поддон 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.

Паровую корзину, основание 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 этот 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 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 нефильтрованной воды. Во избежание отложения ржавчины и минералов следует использовать фильтрованную кипяченую воду. Отложения ржавчины и минералов можно очистить с помощью лимонной кислоты. После необходимо дать 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 паровую корзину и накройте крышкой.
5. Установите время варки примерно 10 минут.
6. Запустите устройство и дождитесь закипания воды. Дайте воде покипеть 1–2 минуты. Лимонная кислота перемешается и растворится в воде в процессе кипения.
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 и паровую корзину. 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, кнопка «Старт/Стоп» не мигает

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети

Пароварка не включается, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Вы не нажали на кнопку «Старт/Стоп», прибор находится в режиме ожидания	Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите на кнопку «Старт/Стоп»

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

Кнопки не нажимаются

Возможная причина	Решение
Прибор начал приготовление	Выключите приготовление, нажав на кнопку «Старт/Стоп», кнопки станут активными и вы сможете поменять настройки
Нажимаете на кнопки влажными руками	Нажимайте на кнопки только сухими руками

Вода не нагревается, пар не идет

Возможная причина	Решение
Недостаточное количество воды или отсутствие воды в пароварке	Добавьте воду в пароварку
Перегрев нагревателя	Добавьте холодной воды в пароварку
Образование накипи на нагревательном элементе и цилиндре для пара	Очистите нагревательный элемент и цилиндр для пара, как указано в разделе «Чистка и обслуживание»

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: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Время приготовления: от 10 до 60 мин с шагом 1 мин
5. Время отложенного старта: от 1 до 24 ч с шагом 1 ч
6. Емкость резервуара для воды: 1,7 л
7. Емкость паровой корзины: 4,5 л
8. Емкость дополнительного парового отсека: 2,8 л
9. Внутренний размер паровой корзины: 285 × 175 × 90 мм
10. Внутренний размер дополнительного парового отсека: 280 × 170 × 60 мм
11. Емкость поддона: 0,3 л
12. Длина шнура: 0,8 м
13. Размер устройства: 330 × 195 × 295 мм
14. Размер упаковки: 360 × 245 × 275 мм
15. Вес нетто: 1,7 кг
16. Вес брутто: 2,2 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Дунгуань Луньюй Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Рум 201, Билдинг 1, №102 Далун Роуд, Далиншань Таун, Дунгуань Сити, Гуандун Провинс, 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 паровой корзины, основания, крышки, корпуса и других частей пароварки, соприкасающихся с продуктами, не считается гарантийным случаем.

Повреждение прибора вследствие образования накипи в резервуаре для воды 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. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время 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 перевернуть пароварку.
15. Устанавливайте прибор вдали от греющих источников.
16. Используйте прибор по назначению.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
18. Не двигайте пароварку во время работы и 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 воду. 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 рукавицах. Пар очень горячий!
25. Горячий пар выходит через отверстие в крышке, поэтому крышку необходимо брать только за ручку, используя рукавицу, чтобы не получить ожог. Снимайте крышку осторожно, на ней скапливается горячий конденсат, который вы можете пролить на себя или на поверхность прибора.
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 из сети питания, слейте воду и удалите остатки загрязнений.
29. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.
30. Сливайте воду из поддона и пароварки осторожно, используя рукавицы. 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 пользовании прибором.
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.



Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87