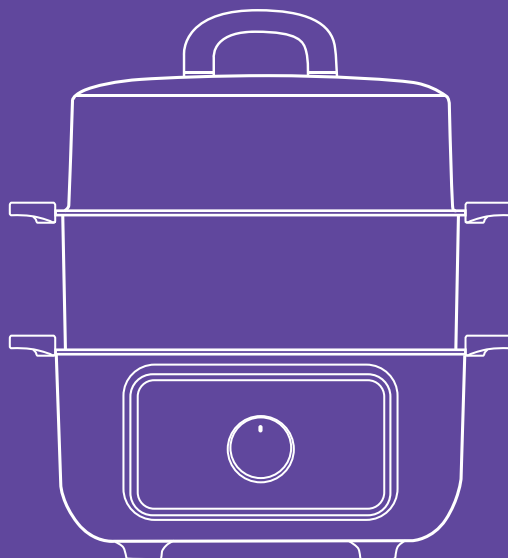


**Вкусное блюдо?
Один момент!**



**Пароварка
КТ-6484**

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	9
Чистка и обслуживание	11
Уход и хранение.....	12
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

С помощью пароварки КТ-6484 вы сможете приготовить 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 придерживается правильного питания.

Пароварка оснащена паровым отсеком и крышкой с ручкой. У прибора также есть два основания, одно из которых можно установить между паровым отсеком и пароваркой, а второе — паровым отсеком и крышкой. За счет разделения парового отсека и крышки вы можете готовить в пароварке разные продукты одновременно. Одно из основных преимуществ пароварки — это возможность готовить сразу несколько типов продуктов, например гарнир и мясо, что уменьшает время, проведенное на кухне.

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. В основаниях есть углубления для яиц, что делает приготовление яиц более удобным.

Пароварка КТ-6484 позволяет выбрать время приготовления до 60 минут, а также включить режим «Хот-пот». Способ приготовления и блюдо «Хот-пот» были изобретены на севере Китая и позволяли накормить большую семью. «Хот-пот» переводится как горячий горшок; суть приготовления блюда «Хот-пот» заключается в том, что в кастрюле или глубокой тарелке непрерывно варится бульон, после закипания туда кладутся разные ингредиенты, которые подготовлены заранее, например, мясо, морепродукты, грибы, капуста, лапша. По мере готовности продукты достаются из бульона, а бульон продолжает вариться, цикл приготовления продолжается, пока бульон не кончится. В данной пароварке кастрюлю заменяет резервуар для воды.

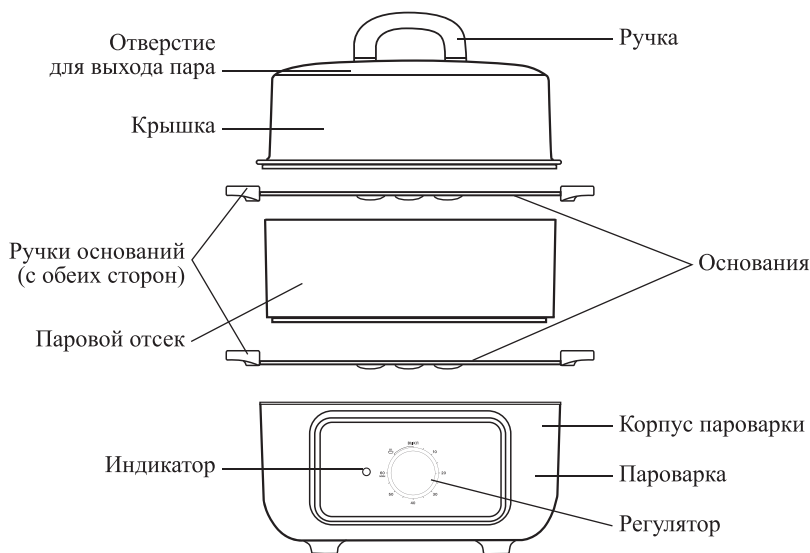
С пароваркой КТ-6484 вы получите полезные блюда с минимумом усилий.

Комплектация

1. Пароварка — 1 шт.
2. Паровой отсек — 1 шт.
3. Крышка с ручкой — 1 шт
4. Основание — 2 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пароварки



В **корпусе пароварки** находится **резервуар для воды**.

На пароварку устанавливается **основание**, которое закрывается **крышкой с ручкой**, чтобы приготовить блюдо на одном уровне. Вы также можете установить на основание паровой отсек, на паровой отсек — второе основание и накрыть крышкой — так у пароварки будет два уровня для приготовления различных продуктов. В крышке предусмотрено **отверстие для выхода пара**.

С помощью **регулятора** вы можете выбрать время приготовления до 60 минут. Чтобы увеличить время приготовления, поверните регулятор по часовой стрелке. Чтобы уменьшить время, поверните регулятор против часовой стрелки. Чтобы выбрать режим «Хот-пот», поверните регулятор против часовой стрелки, чтобы указатель был направлен на значок «☺». Устройство начнет нагрев, только если установлено время приготовления или режим «Хот-пот». Чтобы выключить устройство, поверните регулятор в положение «ВЫКЛ».

Индикатор загорается после установки времени и гаснет, когда регулятор находится в положении «ВЫКЛ».

В пароварке также можно дезинфицировать посуду, уложив ее в паровой отсек или под крышку.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием разберите пароварку и вымойте паровые отсек, крышку и основания 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 корпус пароварки в воду или любые другие жидкости. После мытья тщательно высушите все части прибора.

Использование

Приготовление блюд на пару

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 беспрепятственного и безопасного открывания крышки. Имейте в виду, что при приготовлении из отверстия в крышке вверх будет выходить пар, поэтому располагайте устройство так, чтобы пар не был направлен на другие бытовые приборы и поверхности, которые он может повредить.

Внимание! Не наклоняйтесь и не подносите руки к отверстиям для выхода пара.

3. 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 30 минут работы прибора, максимального — на 70 минут.

Внимание! Заполняйте пароварку чистой фильтрованной кипяченой водой. При использовании некипяченой нефильтрованной воды могут образоваться органические отложения в резервуаре для воды.

4. Установите основание на пароварку, выложите продукты и накройте крышкой. Если вы хотите готовить продукты на двух уровнях, то после установки основания на пароварку выложите продукты, установите паровой отсек, а сверху накройте вторым основанием. На второе основание выложите продукты и накройте крышкой. Продукты должны быть выложены так, чтобы некоторые отверстия в основаниях оставались открытыми.

Примечания. Крупные продукты или продукты, требующие больше времени для приготовления, рекомендуется помещать на нижний уровень, он получает больше пара, так как находится ближе к резервуару для воды.

При готовке продуктов на двух уровнях может увеличиться время приготовления. Если вы хотите приготовить много продуктов одного типа, готовьте их на двух уровнях.

Перед началом готовки тщательно проверяйте, чтобы продукты не мешали установке отсеков и оснований. Если будут щели, то продукты могут не приготовиться. Если паровой отсек или основание неустойчивы, это может привести к их падению.

5. Подключите пароварку к сети питания.

6. С помощью регулятора настройте время приготовления. Чтобы увеличить время приготовления, поверните регулятор по часовой стрелке. Чтобы уменьшить время, поверните регулятор против часовой стрелки, загорится индикатор.
7. Контролируйте количество воды в пароварке. При необходимости долива воды выключите прибор, с помощью кухонных рукавиц снимите основание с паровым отсеком и основание с крышкой, установите их на поверхность, устойчивую к высоким температурам, затем залейте воду в резервуар и включите устройство снова. Если в пароварке закончится вода, сработает защита от перегрева, и прибор автоматически остановит нагрев. Однако не допускайте срабатывания защиты от перегрева и контролируйте количество воды в резервуаре. При срабатывании защиты от перегрева отключите пароварку от сети питания, дайте ей немного остыть, залейте воду и включите снова.

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

8. Продукты, которые касаются стенок, могут приготовиться не до конца. Для перемешивания ингредиентов 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 ее 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!

9. По истечении времени таймера прибор подаст звуковой сигнал. Чтобы выключить прибор до окончания таймера, поверните регулятор в положение «ВЫКЛ». Индикатор погаснет.
10. Отключите прибор от сети питания.
11. Снимите основания, паровой отсек и крышку, дождавшись их полного остывания.
12. Дождитесь, когда пароварка остынет, и слейте воду из резервуара.

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

При попадании загрязнений в резервуар для воды поверните регулятор в положение «ВЫКЛ», отключите прибор от сети питания. Дождитесь, когда пароварка остынет, слейте воду и удалите остатки загрязнений из резервуара для воды.

Режим «Хот-пот»

Во избежание срабатывания защиты от перегрева контролируйте количество воды в резервуаре, чтобы уровень воды был между минимальной и максимальной отметками. При необходимости долива воды выключите прибор, с помощью кухонных рукавиц снимите крышку, установите ее на поверхность, устойчивую к высоким температурам, затем залейте воду в резервуар и включите устройство снова.

Если в пароварке закончится вода, сработает защита от перегрева, и прибор автоматически остановит нагрев. При срабатывании защиты от перегрева отключите пароварку от сети питания, дайте ей немного остыть, залейте воду и включите снова.

1. Выполните действия, описанные в пунктах 1–3 раздела «Приготовление блюд на пару».

2. Нарежьте ингредиенты для бульона и подготовьте продукты, которые будете погружать в готовый бульон, а также соусы.
3. Подключите пароварку к сети питания.
4. Чтобы выбрать режим «Хот-пот», поверните регулятор против часовой стрелки, чтобы указатель был направлен на значок «☹». Индикатор загорится.
5. Погрузите ингредиенты для бульона в воду в резервуаре для воды и дождитесь закипания.
6. Погрузите в бульон продукты и по желанию накройте крышкой.
7. Для перемешивания ингредиентов используйте лопатку или ложку на длинной ручке и держите ее в кухонных перчатках, 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 ее необходимо брать только за ручку и использовать перчатку, чтобы не получить ожог. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, вы можете получить ожог!
8. По мере готовности снимите крышку, достаньте щипцами продукты и налейте в тарелку бульон. Блюдо готово.
9. Повторяйте действия, описанные в пунктах 6 и 7, пока бульон в резервуаре для воды не закончится.
10. Чтобы выключить прибор, поверните регулятор в положение «ВЫКЛ». Индикатор погаснет.
11. Отключите прибор от сети.
12. Снимите крышку, дождавшись ее полного остывания.
13. Дождитесь, когда пароварка остынет, и слейте воду из резервуара.

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

При попадании загрязнений в резервуар для воды поверните регулятор в положение «ВЫКЛ», отключите прибор от сети питания, слейте воду и удалите остатки загрязнений из резервуара для воды.

Советы

Для того, чтобы продукты лучше готовились, между продуктами 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 стенки парового отсека и крышки с внешней стороны охлаждаются воздухом комнатной температуры. Для того чтобы этого избежать, вы можете в процессе приготовления 1–2 раза перемешать продукты.

Внимание! Снимайте крышку только за ручку, переносите основания только за ручки. 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 на основания так, чтобы они не касались друг друга

и стенок парового отсека или крышки. Имейте в виду, что сок, выделяющийся во время готовки, будет стекать вниз, вы можете делать лодочки из фольги для кусочков мяса, чтобы сок не стекал вниз.

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

При приготовлении продуктов на двух уровнях крупные продукты или продукты, требующие больше времени для приготовления, рекомендуется помещать на нижний уровень, он получает больше пара, что увеличивает скорость приготовления продуктов. Соответственно, продукты, которые готовятся быстрее, следует помещать на верхний уровень.

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.

При попадании загрязнений в резервуар для воды отключите прибор от сети питания, дождитесь полного остывания прибора, слейте воду и удалите остатки загрязнений.

Не рекомендуется использовать водопроводную 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 его завершении.

Установите яйца вертикально в углубления в основании. Вы можете установить в одно основание от 1 до 5 яиц.

С помощью регулятора выберите время приготовления от 10 до 15 минут.

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

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

Рецепты

Куриное филе по-итальянски с травами и картофелем

На 1–2 порции

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

Куриное филе — 200 г

Томатный кетчуп — 2 ст. л.

Репчатый лук (средний) — 1 шт.

Картофель — 400 г

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 и картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, на основания.

Голени куриные в соусе

На 3 порции

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 1:1. 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 еще одно основание, предварительно установив его на паровой отсек, 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

На 4 порции

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 пу-

динга 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 на основание под крышку, готовьте 60–90 минут. Следите за уровнем воды в пароварке, при необходимости долейте воду.

Груши в шоколаде

На 4 порции

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 и 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. 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 кедровыми орехами. Таким же образом вы можете приготовить яблоки или другие фрукты.

Внимание! 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 основания, паровой отсек и крышку 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.

Паровой отсек, крышку и основания следует мыть сразу после использования. Не давайте остаткам пищи засохнуть на них, это может повлечь за собой появление пятен, которые будет трудно очистить. Периодически промывайте резервуар для воды теплой водой с неабразивным моющим средством.

После каждого использования пароварки сливайте воду из резервуара для воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков, посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на регулятор и шнур питания. Корпус пароварки протирайте влажной, а затем сухой тканью. Периодически после приготовления на пару и после каждого использования в режиме «Хот-пот» промывайте резервуар для воды теплой водой, мягкой губкой 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 в резервуаре для воды может появиться налет ржавчины или белесый налет накипи — это результат использования воды с высоким содержанием железа и минералов. Это происходит из-за использования нефiltrованной 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 резервуар для воды с помощью лимонной кислоты, сделайте следующее:

1. Залейте в пароварку 2 литра воды.
2. Засыпьте в резервуар для воды 1–2 чайных ложки лимонной кислоты.
3. Установите основание и крышку.
4. Установите время приготовления 10 минут.
5. Дождитесь закипания воды. Дайте воде покипеть 1–2 минуты. Лимонная кислота перемешается и растворится в воде в процессе кипения.
6. Переведите регулятор в положение «ВЫКЛ». Отключите пароварку от сети и аккуратно слейте воду. Дождитесь, когда прибор остынет. Сполосните или протрите влажной мягкой тканью резервуар для воды в корпусе пароварки. Помойте в теплой воде крышку и основание. Не погружайте пароварку и шнур питания в воду или другие жидкости.
7. 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, очистите, высушите и уберите в коробку или пакет для защиты от пыли.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на пароварку.

Устранение неполадок

Пароварка не включается

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети

Вода не нагревается, пар не идет

Возможная причина	Решение
Недостаточное количество воды	Добавьте воду в пароварку
В резервуаре для воды закончилась вода, сработала защита от перегрева	Отключите пароварку от сети, дайте ей немного остыть, затем добавьте воду и попробуйте включить снова. Если это не помогло, обратитесь в сервисный центр

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: 1000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость резервуара для воды: 2,3 л
5. Емкость парового отсека: 3,5 л
6. Размер парового отсека: 220 × 220 × 80 мм
7. Длина шнура: 0,8 м
8. Размер устройства: 285 × 260 × 311 мм
9. Размер упаковки: 323 × 283 × 285 мм
10. Вес нетто: 1,8 кг
11. Вес брутто: 2,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Мэйсу Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. 1 оф дэ 3 Флорс, Билдинг Е, №66, Хэтун Роуд, Хэпин Вилидж, Дунфэн Таун, Чжуншань 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, посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на регулятор и 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 парового отсека, крышки, оснований, корпуса и других частей пароварки, соприкасающихся с продуктами, не считается гарантийным случаем.

Повреждение прибора вследствие образования накипи в резервуаре для воды 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 беспрепятственного и безопасного открывания крышки. Имейте в виду, что при приготовлении из отверстия в крышке вверх будет выходить пар, поэтому располагайте устройство так, чтобы пар не был направлен на другие бытовые приборы и поверхности, которые он может повредить.

22. Используйте только чистую воду. Заполнение пароварки другими жидкостями может привести к ее повреждению.
23. После начала работы пароварки совершайте все действия с пароваркой в рукавицах. Пар очень горячий!
24. Горячий пар выходит через отверстие в крышке, поэтому ее 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.
25. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.
26. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками.
27. При попадании загрязнений в резервуар для воды отключите прибор из сети питания, дождитесь полного остывания устройства, слейте воду и удалите остатки загрязнений.
28. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.
29. Сливайте воду из пароварки осторожно, используя рукавицы. Дождитесь полного остывания пароварки.
30. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
31. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
32. Не допускайте попадания воды, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на регулятор и шнур питания.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

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

Вертикальный пылесос КТ-5105

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



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

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





Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона







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